Österreich € 2,18 • Schweiz sfr 3,80 • Luxemburg € 2,18 • Belgien € 2,18 • Italien € 2,53 • Frankreich € 2,29

BACKEN
nach Großmutters Art

Ausgabe Nr. 1/2003
€ 1.95



Supersaftig: Aprikosenstrudel nach Omas Art



Festlich: Kaisertorte zum Geburtstag



Preiswert: Apfel-Charlotte mit Rotwein



Aktuell: Schmalzgebäck für Fasching

Köstliche Obsttorten • Mohnkuchen aus Schlesien • Großmutters schönste Streuselkuchen • Kinderfasching *Backen macht Spaß*

Der Schokoladengugelhupf ist ein würdiger Vertreter aller Rührkuchen, die seit Großmutters Zeiten unsere Kaffeetafeln bereichern S. 32-33



Kuchen a







Wer eine häusliche Faschingsparty plant, kommt um das Backen von Schmalzgebäck nicht herum, denn es gehört zu den tollen Tagen wie das Salz in der Suppe. Viele Vorschläge auf S. 20-23

Impressum

BACKEN nach Großmutters Art

erscheint vierteljährlich im Sonnenverlag
Verleger: Dr. G. J. Rose
Redaktion:
Sonnenverlag GmbH
Redaktion Rezepte mit Pfiff
Ludwig-Wilhelm-Str. 15 a
76530 Baden-Baden
Postfach 10 03 13
76484 Baden-Baden
Telefon: (07221) 35 01-484
Telefax: (07221) 39 09 55
rezeptemitpfiff@klambt.de
Chefredakteurin: Erika Poese
Redaktionelle Mitarbeit und Leserservice: Ingrid Straßer
Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.), Marta Kärger, Nicole Podrouzek
Schlussredaktion: Rita Kopf
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Erika Poese
Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Dias keine Gewähr

Verlag: Sonnenverlag GmbH
Postfach 10 03 13 - 76484 Baden-Baden
Telefon: (07221) 35 01-0
Telefax: (07221) 35 01-133
Geschäftsführung:
Anton Kleiner, Lars J. Rose
Objektleiterin: Nicole Oefler
Vertrieb und Anzeigen:
Klambt-Verlag GmbH & Cie
Postfach 15 45 - 67325 Speyer,
Telefon: (06232) 310-0
Vertriebsleiter: Otto Lepschy
Anzeigenleiter: Walter Karl Eder
Anzeigenverkaufsleitung:
Brigitte Butz
Anzeigenstruktur: Ludwig Schineller (verantwortlich für den Anzeigenteil)
Anzeigenpreisliste Nr. 16 vom 1. Januar 2003
Anzeigenreproduktion:
Klambt-Druck GmbH, Speyer
Abo-Service:
Telefon: 08 00 71 83 860 (gebührenfrei)
Telefax: (06232) 31 02 12
Grenzüberschreitende Lieferungen sind nur mit Zustimmung des Verlages gestattet.
Druck: Broschek-Druck, Lübeck
Im Sonnenverlag erscheinen die periodischen Zeitschriften:
FRAU MIT HERZ • WELT DER FRAU LEA PRIMA • LEA FRISUREN
WELT DER FRAU FRISUREN
REZEPTE MIT PFIFF
EINFACH KÖSTLICH BACKEN
DIE SCHÖNSTEN TORTEN • BACKEN NACH GROSSMUTTERS ART
OMAS HERZHAFTE KÜCHE
UNSER HUND • MEINE KATZE
STARS UND MELODIEN
RÄTSEL MIT PFIFF • RÄTSELSPASS
und Sonderhefte



Die **kleinen Küchlein** sind jedes auf seine Art ein Leckerbissen. Rezepte auf S. 16-17



Ab geht die Bootsregatta bei der **Faschingsparty für Junioren**. Mehr auf S. 18-19



Unsere bildschönen **Geburtstagstorten** waren einst Großmutters ganzer Stolz. Ihrer auch? S. 4-7

us Omas Backbuch

Titelfotos: Teubner Foodfoto, Konzeptstudio Feierabend

Gleich notieren!

Backen nach Großmutters Art **Nr. 2/03** gibt's ab **17. April 2003** bei Ihrem Zeitschriftenhändler.
Mit Rezepten für die schönsten Erdbeer- und Rhabarberkuchen, Hefekuchen und Soufflees aus Großmutters Backbuch, dazu Tipps, wie sie gelingen. Außerdem: Prächtige Torten für Familienfeste und Muttertag, Obstkuchen vom Blech, Sauerteig- und Hefebrot zum Selberbacken und vieles mehr

Pikante Kuchen für das abendliche Treffen mit guten Freunden. Rezepte auf S. 40-41





Mohnkuchen sind eine Spezialität aus der alten schlesischen Heimat. Wir haben drei für Sie S. 34-35



Orangen und **Mandarinen** werden jetzt preiswert angeboten. Gelegenheit, sie als vitaminreichen Belag für Kuchen und Torten zu nutzen S. 8-9





Quarktorten mit Obst - ein saftiger Genuss und ein prächtiger Anblick S. 24-25

Bildschöne Geburtstagstor
Großmutters ganzer



Schokoladen-Mango-Torte

Zutaten für 16 Stück:

Böden:

2 dunkle Wiener Böden (fertig)

Füllung:

5 EL Pfirsich-Maracuja-Konfiture
2 EL Rum
225 g Mangoschnitze (Dose)
600 ml Sahne, 3 EL Gelierzucker
1 Pck. Finesse Rumaroma

Dekoration:

120 g zartbitter Kuvertüre
100 ml Sahne, 1 EL Pflanzenfett
2 Blatt helle Gelatine
150 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
einige Stücke Kokoskonfekt
1 EL Kokosraspel

1. Konfitüre mit Rum verrühren und unter Rühren erhitzen. Beide Böden mit Konfitüre bestreichen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring oder Springformrand umstellen. Mangoschnitze abtropfen lassen. Einen schönen, festen Schnitz für die Dekoration zurücklegen. Unteren Boden mit Mangoschnitzen belegen. Sahne steif schlagen, dabei Gelierzucker und Rumaroma einrühren. 1/2 der Sahne gleichmäßig auf den Mangoschnitzen verstreichen. Zweiten Boden mit der bestrichenen Seite nach oben aufsetzen, mit restl. Sahne bestreichen. Torte für ca. 2 Std. kalt stellen.

2. Kuvertüre zerbröckeln und im Wasserbad bei sehr milder Hitze auflösen. Sahne und Pflanzenfett in die flüssige Schokolade rühren. Abkühlen lassen. Kuvertüre gleichmäßig auf der Tortenoberfläche verstreichen. Torte nochmals 2 Std. kalt stellen.

ten
Stolz





Nougattorte

Schokoladen-
Mango-Torte

3. Gelatine einweichen, nach Vorschrift auflösen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine in die steife Sahne rühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte mit Sahnetupfen, Kokoskonfekt und Kokosraspel dekorieren. Restl. Mangoschnitz aufschneiden und auf jeden zweiten Sahnetuff eine kleine Mangospalte legen.

Nougattorte

Zutaten für 16 Stück:
Schokobiskuit:
5 Eier, getrennt
120 g Zucker, 1 Prise Salz
3 EL lauwarmes Wasser
150 g Mehl, 1 TL Backpulver
1 TL Zimt, 2 geh. EL Kakao
Füllung:
2 Pck. Vanille-Puddingpulver
1 l Milch, 4 EL Zucker
500 g weiche Butter
250 g Zucker, 2 EL Rum
Nougatrauten und -streusel:
1/2 EL Öl, 100 g Zucker
2 EL Blütenhonig
40 g Butter
50 g gehackte Mandeln
Dekoration:
einige Belegkirschen

1. Eigelbe mit Zucker, Salz und Wasser cremig aufschlagen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao mischen und auf den Eischnee geben. Alles vorsichtig vermengen. Boden einer Springform (24 cm Ø) fetten. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zweimal quer durchschneiden.

2. Für die Buttercreme aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Vorschrift einen Pudding kochen. Puddingoberfläche mit Folie bedecken. Pudding bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Butter weißcremig rühren, Zucker einrieseln lassen und schlagen bis die Masse sahnig ist. Pudding löffelweise unter ständigem Rühren in die Buttercreme geben.

3. Für die Nougatmasse einen Bogen Alufolie ölen. Zucker, Honig und Butter bei milder Hitze schmelzen. Ist alles völlig aufgelöst, Mandeln dazugeben. Unter ständigem Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Masse auf die Alufolie geben und verstreichen. So lange sie noch lauwarm ist, kleine Plätzchen in Rautenform ausstechen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Restl. Nougatmasse abkühlen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wellholz fein zerstoßen.

4. Zwei Tortenböden mit Rum beträufeln und jeweils mit einer Schicht Creme bestreichen. Dritten Boden aufsetzen. Torte ringsum mit Creme einstreichen. Rand mit zerbröseltem Krokant bestreuen. Restl. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Buttercremewellen und -rosetten aufspritzen. Torte mit Nougatgebäck und -streuseln verzieren.

Tipp

Schneller und ein wenig kaloriensparender geht es mit einer Vanillecreme aus Tortencremepulver.

So wird's gemacht:



Ausgerollte Nougatmasse in Rauten schneiden, so lange sie noch warm, also weich ist.

Großmutters ganzer Stolz



Biskuitroulade



Tipp

Die Quarkfüllung kann statt mit Zitronensaft auch mit Himbeermark verfeinert werden. Schmeckt ebenso gut!

Biskuitroulade

Zutaten für ca. 16 Scheiben:

Biskuit:

5 Eier, 2 EL warmes Wasser
140 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz, 140 g Mehl
1 Msp. Backpulver

Füllung:

5 Blatt helle Gelatine
250 g Quark
100 g Zucker
1 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
300 ml Sahne
1/2 Glas Erdbeermarmelade

Dekoration:

3 EL Nuss Nougat Creme (Nutella)
einige Schokoladenkäfer

1. Eier trennen. Eigelbe zusammen mit Wasser, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Backpulver mischen. Auf den Eischnee sieben. Alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse zu einer Platte (ca. 25 x 35 cm) kleinfingerdick gleichmäßig aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12 Min. backen. Backblech aus dem Ofen nehmen.

2. Einen Bogen Backpapier mit Zucker bestreuen und die Biskuitplatte darauf stürzen. Das obere Backpapier abziehen. Biskuitplatte mit dem Backpapier von der langen Seite her aufrollen und eingerollt abkühlen lassen.

3. Für die Zitronencreme Gelatine nach Vorschrift einweichen. Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Tropfnasse Gelatine nach Vorschrift auflösen und mit Quark vermischen. Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Wenn die Creme beginnt fest zu werden, Biskuit auseinanderrollen. Mit Erdbeermarmelade dünn bestreichen, dann Zitronencreme aufstreichen. Einen Teil zum Bestreichen der Rolle aufheben. Biskuit wieder zusammenrollen und Rolle dünn mit Creme einstreichen. Ca. 2 Std. kalt stellen.

5. Nuss Nougat Creme in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und ein Eckchen abschneiden. Kurze Streifen aufspritzen. Schokoladenkäfer aufsetzen.





Aus der ausgerollten Marzipandecke Herzen ausstechen und diese mit Zuckerschrift bemalen.

Kaisertorte

Kaisertorte

__Zutaten für 12 Stück:__
60 g Sultaninen, 30 g Orangeat
5 cl Rum, 6 Eier, getrennt
125 g Zucker
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
1 TL Zitronensaft, 125 g Mehl
30 g flüssige Butter

__Füllung:__
250 g weiche Butter
150 g Puderzucker, 1 Eigelb
2 gehäufte EL Kakao, 2 EL Rum

__Dekoration:__
300 g Marzipan-Rohmasse
125 g Puderzucker
rote Speisefarbe, braune Zuckerschrift (Schwartau)
etwas Puderzucker und Kakao
1 EL Zuckerglasur (aus 3 EL Puderzucker und 1 TL Zitronensaft gerührt)
einige fertige Pralinen (möglichst in Kronenform
einige silberne Zuckerperlen

1. Sultaninen und Orangeat fein hacken. Beides in einen kleinen Topf geben, mit Rum übergießen und etwas einkochen lassen. Erkalten lassen. Eigelbe mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Sultaninenmasse in die Creme rühren. Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Gesiebtes Mehl und Butter dazugeben und unterheben. Eine Springform (22 cm Ø) am Boden fetten. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 35 Min. backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen und zweimal quer durchschneiden.

2. Für die Creme Butter weißcremig rühren. Dann unter ständigem Rühren Puderzucker dazugeben. Eigelb, Kakao und Rum einrühren. Zwei Böden jeweils fingerdick mit Creme bestreichen. Böden aufeinander setzen, den dritten Boden aufsetzen. Torte kalt stellen.

3. Für die Marzipandecke Rohmasse in Stückchen brechen und mit gesiebtem Puderzucker verkneten. Ein eigroßes Stück abnehmen und 1-2 Tropfen rote Speisefarbe einkneten. Rosa Marzipan auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche dünn ausrollen. Herzen ausstechen (s. Arbeitsfoto) und mit brauner Zuckerschrift bemalen.

4. Das helle Marzipan für den Überzug zu einer großen, runden Platte ausrollen. Arbeitsfläche reichlich mit Puderzucker bestäuben. Marzipanplatte auf die Torte legen und seitlich andrücken. Rand unten mit einer Schere gleichmäßig abschneiden. Torte mit Puderzucker und Kakao bepudern. Rosa Herzen mit einem Klecks Zuckerglasur auf die Oberfläche und den Tortenrand kleben. Pralinen und Zuckerperlen auflegen.



Schwarzbrottorte

Schwarzbrottorte

__Teig:__
4 Eier, 4 Eigelbe, 250 g Zucker
1 Prise Salz
120 g fein gehackte Mandeln
einige Tropfen Bittermandelöl
250 g Pumpernickelbrösel
50 g Speisestärke
abgeriene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
je 1 Prise Zimt- u. Nelkenpulver
100 ml Portwein

__Füllung und Dekoration:__
5 EL Portwein zum Tränken
450 g Preiselbeeren (Glas)
4 Blatt helle Gelatine
100 g kernige Haferflocken
3 EL Zucker, 40 g Butter
400 ml Sahne
2 Pck. Vanillezucker

1. Eier trennen. Alle acht Eigelbe mit Zucker und Salz feincremig rühren. Gehackte Mandeln, Mandelaroma, Pumpernickelbrösel, Zitronenschale, Gewürze und Portwein dazugeben. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) fetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 50 Min. backen. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.

2. Unteren Boden mit Portwein tränken. 2/3 der Preiselbeeren erwärmen. Gelatine nach Vorschrift einweichen, ausdrücken und in den erwärmten Preiselbeeren auflösen. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen. Preiselbeeren auf dem Boden verteilen und den zweiten Boden aufsetzen. Kalt stellen bis die Masse festgeworden ist.

3. In einer Pfanne Butter zusammen mit dem Zucker schmelzen. Haferflocken dazugeben und unter ständigem Wenden goldgelb werden lassen. Auf einer flachen Platte auskühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und Torte damit überziehen. Tortenoberfläche mit karamellisierten Haferflocken bestreuen und mit Preiselbeertupfen verzieren.

Fotos: Konzeptstudio Feierabend



Mandarinenkuchen

Teig:
175 g Mehl, 100 g Butter
3 EL Wasser

Füllung:
2 kl. Dosen Mandarinen
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
100 g Semmelbrösel
100 g gehackte Haselnüsse
2 Eier, 100 g Sahne
2 EL Akazienhonig

Außerdem:
Puderzucker

1. Butter in das Mehl hacken und mit Wasser zu einem Teig kneten. In Folie schlagen und 30 Min. kühl ruhen lassen. Teig zu einer runden Platte ausrollen und eine gefettete Tortenform (22 cm Ø) damit auslegen. Ringsum einen kleinen Rand formen.

2. Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Einige Mandarinen für die Dekoration beiseite legen, mit Zitronensaft und -schale mischen. Semmelbrösel, Nüsse, Eier, Sahne und Honig ebenfalls mischen. Unter die Mandarinen heben.

3. Füllung auf den Teigboden geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25-30 Min. backen. Kuchen mit Puderzucker besieben und mit restl. Mandarinenspalten garnieren. Wer möchte, kann geschlagene Sahne dazu servieren.

Tipp

Der blätterteigähnliche Boden des kleinen Mandarinenkuchens weicht schnell durch – also möglichst am Backtag essen!



Mandarinenkuchen

Vitamin-C-Kuchen

Orangen und Mandarinen sind jetzt preiswert



Orangentorte

Orangentorte

__*Biskuit:*__
4 Eier, getrennt
4 EL warmes Wasser
200 g Zucker
Saft und Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
__*Füllung:*__
4 Eigelbe
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
125 g Zucker, 7 Blatt Gelatine
Saft von 3 Orangen
1 TL Zitronensaft, 200 ml Sahne
2 EL Orangenlikör
__*Dekoration:*__
3 EL Aprikosenmarmelade
3 Orangen, 100 g Zucker
50 g Butter, 50 ml Orangensaft
5 EL geröstete Mandelstifte
1 Sternfrucht
einige kandierte Kirschen
einige kandierte Kumquats

1. Eigelbe und Wasser schaumig schlagen. 2/3 des Zuckers, Zitronenschale und -saft dazugeben. Weiterschlagen, bis die Masse weißcremig ist. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Zuletzt restl. Zucker einrieseln lassen. Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mit Backpulver gemischtes Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig mischen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auskleiden. Biskuit einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Min. backen. Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Papier abziehen und erkalten lassen. Dann einmal quer durchschneiden.

2. Für die Füllung Eigelbe, geriebene Orangenschale und Zucker dickcremig aufschlagen. Gelatine einweichen und nach Vorschrift in Orangensaft auflösen. Etwas von der Creme zur aufgelösten Gelatine geben und verrühren. Masse rasch zurück zur Creme gießen und zusammen mit restl. Saft sorgfältig unterrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt dicklich zu werden, Sahne vorsichtig unterheben.

3. Einen Biskuitboden mit Orangenlikör beträufeln. Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen. Creme einfüllen, glatt streichen und den zweiten Boden aufsetzen. Torte einige Stunden kalt stellen. Aprikosenmarmelade erhitzen und Torte damit bestreichen. Rand mit Mandelstiften belegen. Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker und Butter in einem Topf schmelzen. Orangensaft zufügen. Orangenscheiben darin 15 Min. köcheln lassen. Noch heiß auf der Torte verteilen. Sternfrucht aufschneiden und die Scheiben in die Tortenmitte setzen. Mit Stücken von kandierten Kirschen und kandierten Kumquatscheiben dekorieren.

Mandarinentorte

__*Mürbeteig:*__
300 g Mehl, 125 g Butter
75 g Puderzucker, 1 Ei
1 Prise Salz
__*Füllung:*__
500 ml Milch, 200 g Zucker
2 Pck. Vanille-Puddingpulver
500 g Schmand
250 g Magerquark
__*Belag:*__
300 g Mandarinenschnitze (Dose), 2 EL Zucker
1 Pck. klarer Tortenguss
4 EL gehackte Mandeln



Mandarinentorte

1. Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten. Teig abgedeckt ca. 1 Std. kalt stellen. Für die Füllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Vorschrift einen Pudding kochen. Abkühlen lassen. Mit Schmand und Quark glatt rühren. 100 g Mandarinenschnitze dazurühren.

2. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Mürbeteig zu einer runden Platte ausrollen. Teig in die Form legen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Puddingcreme einfülllen. Torte im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad erst auf der unteren Schiene 30 Min., dann 30 Min. auf der mittleren Schiene backen. Torte in der Form erkalten lassen.

3. Torte mit restl. Mandarinen belegen. Aus Mandarinensaft, Tortenguss und Zucker nach Vorschrift einen Guss kochen und Mandarinen damit bestreichen. Torte ringsum mit Mandeln bestreuen.

Fotos: Teubner Foodfoto, Konzeptstudio Feierabend, Wöhlbier

Schokoladentorten
wenn's mal so richtig süß sein soll



Schoko-Creme-Torte



Diese Torte ist ein Traum aus Schokoladenbiskuit und Schokoladencreme, mit der Sie viel Beifall ernten werden

Schoko-Creme-Torte

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

6 Eier, getrennt
140 g Zucker, 1 Msp. Salz
1 Msp. Zimtpulver
1 cl Rum, 100 g Mehl
30 g Speisestärke, 50 g Kakao
50 g geriebene Mandeln

Füllung:

1/2 l Milch, 2 Eigelb
1 Päckchen Schokoladenpudding
2 cl D.O.M. Benedictine, 200 g Butter
80 g fein geriebene Kuvertüre

Belag:

12 rote Belegkirschen
etwas Schokoladenspähne

Außerdem:

Margarine und Semmelbrösel für die Form

1. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, dem Salz, Zimt und Rum schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter ständigem schlagen restl. Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Kakao sieben, mit Mandeln mischen und unterziehen. Eine Springform (26 cm Ø) einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Min. backen. Aus der Form lösen und über Nacht ruhen lassen. Den Boden zweimal teilen.

2. Für die Creme 4 EL Milch mit den Eigelben und dem Puddingpulver verquirlen. Restl. Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver hineinrühren und einigemale aufkochen lassen. Den Pudding erkalten lassen und dabei gelegentlich rühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter schaumig rühren und den Pudding löffelweise gut unterrühren. Zum Schluß den D.O.M. Benedictine und die Kuvertüre unterrühren.

3. Den untersten und den mittleren Boden mit der Creme bestreichen und aufeinandersetzen. Den dritten Boden darauf legen. Die Torte rundum mit Creme einstreichen. Die restl. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Rosetten auf die Torte spritzen. Auf jede Rosette eine Belegkirsche geben. Die Mitte mit den Schokospänen ausstreuen.

Mokka-Torte

Teig:

7 Eier, getrennt
280 g Zucker
2 EL Instant-Kaffee
1 EL Rum
80 g Biskuitbrösel, 30 g Mehl
280 g geriebene Mandeln

Creme:

250 ml Sahne
150 g zartbittere Kuvertüre
2 cl Cognac
1 EL lösliches Kaffeepulver

Außerdem:

10 Zimtsterne
10 Maraschinokirschen

1. Eigelbe mit 1/2 des Zuckers schaumig rühren. Instant-Kaffee und Rum dazugeben. Eiweiße mit restl. Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Biskuitbrösel, Mehl und Mandeln unterziehen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. In der Form auskühlen lassen, aus der Form lösen und einmal durchschneiden.

2. Für die Creme Sahne aufkochen. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und unter Rühren darin auflösen. Cognac und Kaffeepulver unterrühren. Alles gut verrühren. Kühl stellen, am besten über Nacht. Am nächsten Tag die gut gekühlte Creme mit dem Handrührgerät aufschlagen.

3. Torte mit 1/3 der Creme füllen. Rand und Oberfläche mit der restl. Creme einstreichen, mit einem Löffelrücken wellenartig verzieren und mit Zimtsternen und Maraschinokirschen garnieren.



Mokka-Torte



Schokoladentorte

7 Eier
320 g Zucker
250 g geriebene Mandeln
160 g geriebene Schokolade
30 g Semmelbrösel
3 EL Kirschwasser
1/2 Glas Johannisbeergelee
Dekoration:
2 Btl. Vollmilch-Schokoladenkuvertüre
1 Btl. Halbbitter-Schokoladenkuvertüre
einige grüne ungespritzte Rosenblätter und Rosenblütenblätter
1 Eiweiß, 60 g Zucker
einige Zuckerperlen

1. Eier trennen. Zucker und Eigelbe cremig aufschlagen. Mandeln, geriebene Schokolade und Semmelbrösel unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Teig einfüllen, glatt streichen und Torte im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 1 1/4 Std. backen. Stäbchenprobe! Evtl. Backzeit verlängern. Torte aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Die Torte einmal quer durchschneiden. Unteren Boden mit Kirschwasser beträufeln und mit Johannisbeergelee bestreichen, zweiten Boden aufsetzen. Vollmilchkuvertüre nach Vorschrift auflösen, die Torte damit überziehen. Halbbitterkuvertüre ebenfalls auflösen und in ein Töpfchen geben.

3. Saubere frische Rosenblätter in die flüssige Kuvertüre tauchen, auf einem Kochlöffelstiel ablegen, gut andrücken. Blätter vorsichtig abziehen. Eiweiße in ein Schüsselchen geben, mit einer Gabel leicht verschlagen. Zucker auf einen Teller geben. Rosenblütenblätter mit Eiweiß bepinseln, im Zucker wälzen, trocknen lassen. Torte mit Schokoblättern und Rosen dekorieren und mit Zuckerperlen belegen.

Tipp

Die gezuckerten Rosenblütenblätter lassen sich durch fertig gekaufte Marzipanröschen ersetzen. Und: Bei den empfindlichen Schokoblättern kann man die grünen Blätter auch belassen. Sie sind dann allerdings nicht essbar.

Fotos: Teubner Foodstudio, Konzeptstudio Feuerabend

Streuselkuchen

Ob rund oder quadratisch begehrt sind sie immer



Ein Kuchen vom Blech, wie unsere Großmütter ihn für ihre Familie backten: saftige Apfelfülle auf einer Marzipandecke und obenauf ein dicker Streuselbelag mit gehobelten Mandeln

Apfel-Streuselkuchen

Apfel-Streuselkuchen

Teig:
500 g Mehl, 150 g Zucker
2 Pck. Bourbon Vanillezucker
1 geh. TL Zimt, 300 g Butter
Füllung:
1,2 kg säuerliche Äpfel
(z.B. Jamba oder Boscop)
100 ml Apfelsaft, 1 TL Zimt
1 Btl. Rum-Rosinen
200 g Feine Marzipan Rohmasse
Dekoration:
100 g gehobelte süße Mandeln
Puderzucker

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel geben. Butter schmelzen und lauwarm zufügen. Mit zwei Gabeln den Teig solange mischen, bis Streuseln entstehen. 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech geben und flach drücken. Restl. Streusel beiseite stellen.

2. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in feine Spalten schneiden. Apfelspalten mit Apfelsaft ca. 5 Min. dünsten. Rum-Rosinen zufügen und abkühlen lassen.

3. Marzipan Rohmasse über den Mürbeteigboden raffeln. Darüber die Apfelspalten geben. Mit restl. Streuseln und gehobelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad in ca. 40 Min. goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Bratapfelkuchen

Bratapfelkuchen

Zutaten für ca. 14 Stück:
Mürbeteig:
400 g Mehl, 200 g Butter
100 g Puderzucker, 1 Ei
1 Msp. Salz
Äpfel:
400 ml Weißwein, 150 g Zucker
1 Zimtstange, 2 Gewürznelken
je 1 Stück Schale von
1 Orange und Zitrone
7 Äpfel, (z.B. Boskop oder Cox Orange)
Füllung der Äpfel:
100 g Sultaninen
3 cl braunen Rum
100 g Marzipanrohmasse
Creme:
550 ml Sahne, 550 ml Milch
100 g Zucker
2 Pck. Vanille-Puddingpulver
4 Eigelbe
Streusel:
100 g gemahlene Walnüsse
200 g Mehl, 100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g weiche Butter
Außerdem:
Puderzucker zum Besieben

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken, Puderzucker, Ei und Salz hineingeben. Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, in Folie wickeln, im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.

2. Für die Füllung Sultaninen in Rum einlegen. Für den Apfelsud Weißwein, Zucker, Zimtstange, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenschale in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen, dass in der Mitte ein Ø von 1,5 cm entsteht. Äpfel in den kochenden Sud geben, Hitze reduzieren und ca. 8-10 Min. köcheln lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Sultaninen mit der Marzipanrohmasse vermischen und die Äpfel damit füllen.

3. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,3 cm stark ausrollen und die Springform (26 cm Ø) damit auskleiden. Gefüllte Äpfel in die Form setzen. Für die Creme Sahne, Milch und Zucker in eine Kasserolle geben. 5 EL davon abnehmen und mit Vanille-Puddingpulver und Eigelben verquirlen. Restl. Milch aufkochen, das Eigelbgemisch unterrühren und unter Rühren 2-3 mal aufkochen lassen. Noch heiß über die Äpfel in der Form gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 10 Min. backen.

Info

Genaugenommen sind es gefüllte Äpfel, die in der Puddingcreme unter der Streuselhaube gebacken werden. Es ist ein sehr altes Rezept und etwas arbeitsaufwendig, aber das Nachbacken lohnt!

4. Für die Streusel Walnüsse, Mehl, Zucker und Vanillezucker miteinander vermischen, weiche Butter unterkneten. Zu Streuseln kneten. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Streusel darüberstreuen. Weitere 50 Min. im Ofen nach Sicht hellbraun backen. Nach Belieben mit Puderzucker besieben.



Kleckselkuchen

Kleckselkuchen

Hefeteig:
500 g Mehl, 1 Würfel Hefe
80 g Zucker
ca. 1/4 l lauwarme Milch
80 g zerlassene Butter
1 Ei, 1 Prise Salz
Mohnbelag:
1/4 l Milch, 20 g Butter
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
30 g Grieß
100 g frisch gemahlener Mohn
50 g Zucker, 1 Ei, 1 cl Rum
1 Msp. Zimtpulver
Quarkbelag:
250 g Quark, etwas Milch
1 Eigelb, 80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker, 1 Eiweiß
250 g Pflaumenmus, 1 EL Rum
Streusel:
175 g Mehl, 100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker, 1 Eigelb
1 Msp. Zimtpulver, 100 g Butter

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren. Wenig Mehl darüber stäuben und zugedeckt in der Wärme ca. 15 Min. gehen lassen. Zum Vorteig restl. Zucker, restl. Milch, geschmolzene Butter und Salz dazugeben und zu einem lockeren Teig schlagen. Nochmals 20 Min. gehen lassen.
2. Für den Mohnbelag Milch mit Butter und Zitronenschale zum Kochen bringen. Grieß einrieseln lassen und bei schwacher Hitze 5 Min. quellen lassen. Vom Herd nehmen. Mohn, Zucker, Ei, Rum und Zimtpulver unterrühren.
3. Für den Quarkbelag Quark mit Milch, Eigelb, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Pflaumenmus mit Rum verrühren. Streusel zubereiten wie auf den Arbeitsfotos gezeigt.

So wird's gemacht:



1. In das Mehl eine Mulde drücken, die kleingeschnittene Butter hineingeben.



2. Als zweites den Zucker und Vanillezucker über die Butter streuen.



3. Eiweiß und Eigelb sorgfältig trennen, Eigelb über den Zucker geben



4. Mit beiden Händen das Mehl über die Zutaten schieben, alles verkneten



5. Den gekneteten Teig zwischen beiden Händen zu Streuseln verreiben.

4. Hefeteig ausrollen und ein leicht gefettetes Backblech mit der Hefeteigplatte belegen. Rand formen. Mohnbelag, Quarkbelag und Pflaumenmus abwechselnd auf dem Teig verteilen. Streusel darüberstreuen, nochmals 15-20 Min. gehen lassen. Kleckselkuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 225 Grad in ca. 20-30 Min. backen.

Streuselkuchen



Saftiger Mohnstreusel

Saftiger Mohnstreusel

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

125 g Butter oder Margarine
2 Eier, 125 g Zucker
1 Prise Salz, 1 EL Vanillezucker
250 g Auslese-Mehl
1 TL Backpulver, etwas Milch
Fett für die Form

Belag:

3 Äpfel, 250 g Mohn-Füllung (z.B. Goldpuder)
7 EL Milch
100 g Mandelblättchen

Streusel:

150 g Mehl, 100 g Butter
75 g Zucker

1. Butter oder Margarine schaumig rühren, Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterziehen. So viel Milch dazugeben, dass der Teig schwerreißend vom Löffel fällt. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen.

2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und auf den Rührteig geben. Mohn-Füllung mit Milch nach Vorschrift zubereiten, Mandelblättchen dazugeben und auf den Äpfeln verteilen.

3. Mehl, Butter und Zucker zu Streuseln verarbeiten und über die Mohn-Füllung streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 45-50 Min. backen. Mohnstreusel auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

Streuselkuchen mit Obstfüllung

Zutaten für 12 Stück:

Quark-Ölteig:

200 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
125 g Topfen
5 EL Milch
5 EL neutrales Öl
65 g Zucker
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
Salz



Streuselkuchen mit Obstfüllung

Quarkfüllung:

125 g Topfen
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Ei
50 g Zucker

Obstfüllung:

175 g abgetropfte Mandarinen (Dose)
185 g abgetropfte Sauerkirschen (Glas)
90 g Äpfel, in Spalten

Streusel:

100 g Mehl
30 g Zucker
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
65 g flüssige Butter

Außerdem

Zitronenmelisseblättchen
1 EL Puderzucker

1. Für den Quark-Ölteig Mehl mit Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben. Topfen durch ein Sieb dazu streichen. Restl. Zutaten dazugeben und mit Händen zu einem Teig verarbeiten. Eine Springform (26 cm Ø) leicht ausfetten. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und einen Rand von ca. 3-4 cm formen.

2. Für die Quarkfüllung Topfen durchs Sieb streichen, mit restl. Zutaten zusammenrühren. Quark auf den vorbereiteten Boden streichen, darüber das Obst verteilen.

3. Für die Streusel Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Flüssige Butter langsam einrühren und zu Streusel verarbeiten. Streusel auf dem Obst verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 190 Grad in 35-40 Min. backen. Etwas auskühlen lassen, den Springrand vorsichtig lösen. Kuchen auf ein Kuchengitter zum völligen Auskühlen geben. Mit Zitronenmelisseblättchen garnieren und mit Puderzucker besieben.

Tipp

Die Kombination von Mandarinen, Kirschen und Äpfel ist im Geschmack sehr harmonisch. Sie können aber auch Weintrauben, Birnen und kleingeschnittene Feigen als Füllung verwenden. Schmeckt lieblicher!

Fotos: Teubner Foodfoto, Schwartauer Werke, Goldpuder

Omas Küchlein

jedes auf seine Art ein Leckerbissen!


Sandtörtchen mit Kaffeecreme

Sandtörtchen mit Kaffeecreme

Zutaten für 8 Stück:
100 g gesiebtes Mehl, 40 g Zucker, Salz, 85 g kalte Butter
Füllung:
25 g Rahm-Frischkäse
1 EL Rahm, 1 EL Zucker
1 EL Kaffeelikör
Glasur:
1/2 TL Pulverkaffee
ca. 50 g Puderzucker
Außerdem:
16 gewellte Tortenförmchen (4 cm Ø)

1. Mehl, Zucker, eine Prise Salz und Butter mischen. Mit zwei Messern klein hacken und dann schnell mit kühlen Händen zu einem Teig formen. Die Förmchen fetten und auf 2/3 mit Teig füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen und aus den Formen nehmen.

2. Rahmkäse, Rahm, Zucker und Likör zu Creme schlagen. Die Hälfte der Küchlein mit Creme bestreichen, mit den anderen Hälften zudecken.

3. Den Kaffee in 1 EL heißem Wasser auflösen. Mit der passenden Menge Puderzucker zu einer glatten Glasur anrühren und diese auf die Törtchen streichen.

Tipp

Wer den Geschmack der Glasur besonders kräftig haben möchte, rührt sie mit Espresso-Pulverkaffee an.

Küchlein mit weißer Schokolade

Zutaten für 20 Stück:
210 g weiße Schokolade
80 g Schlagsahne
75 g Butter
60 g Zucker
2 verquirlte Eier
1/2 TL gesiebtes Backpulver
125 g gesiebtes Mehl
50 g geröstete und gehackte Pinienkerne
Außerdem:
Backblech (ca. 20 x 25 cm)

1. 80 g Schokolade in Stücke hacken. In einem Topf mit heißer Sahne auflösen, glatt rühren und abkühlen lassen.

2. Butter und 80 g Schokolade (in Stückchen) bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, dann Zucker und Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Pinienkerne hinzufügen.

3. Backblech fetten und Teig darauf geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Min. backen. Abkühlen und in 5 x 5 cm große Würfel schneiden. Mit Creme bestreichen. Restl. Schokolade dünn raspeln und darauf streuen.


Küchlein mit weißer Schokolade



Mandeltörtchen mit kandierten Veilchen



Marzipanküchlein

Marzipanküchlein

__*Zutaten für 24 Stück:*__
225 g Butter, 160 g Zucker
6 Eier, 300 g gesiebtes Mehl
2 TL Backpulver
150 g Speisestärke, 1/2 TL Salz
5-6 EL Amaretto (Mandellikör)
200 g Marzipan-Rohmasse in kleinen Stücken
125 g Puderzucker
__*Außerdem:*__
24 Papierförmchen
Backpapier

Sie zergehen auf der Zunge, diese kleinen Törtchen, und sie machen auch optisch was her. Kein Wunder also, dass das Rezept von Großmutter zur Enkelin weitergereicht wurde

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier einzeln dazufügen. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Salz mischen. Mehlmischung in die Buttermasse rühren. 3 EL Amaretto und Marzipanstückchen unterrühren. Papierförmchen auf ein Backblech stellen. Teig in die Formen füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15-20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus Backpapier eine kleine, spitze Tüte formen. Puderzucker mit restl. Amaretto zu einer dickflüssigen Masse anrühren, in die Tüte füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Küchlein mit Glasurstrichen garnieren. Abkühlen lassen.

Mandeltörtchen mit kandierten Veilchen

__*Mürbeteig:*__
120 g Mehl, 2 EL Zucker
100 g Butter, 1 Eigelb
__*Füllung:*__
75 g weiche Butter
90 g Puderzucker, 1 Ei
100 g gehackte Mandeln
__*Außerdem:*__
Puderzucker
kandierte Veilchen (Reformhaus)

Alle Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühl ruhen lassen. Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Ei unterrühren und Mandeln zufügen. Teig zu einem dünnen Boden ausrollen und 8-10 gefettete Tortenförmchen damit auskleiden. Mandelfüllung darauf verteilen und Törtchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20 Min. backen. Mandeltörtchen auskühlen lassen, dann mit Puderzucker besieben und mit Veilchen garnieren.

Fotos: Wöhlbier



Die süße Flotte startet zur Faschings-Regatta, die alle Piraten zähmen wird. Tipp: Statt Karambole als Dekoration schmecken auch Ananasscheiben

Fasching im Kinderland

Bär-Schiffchen

Mürbeteig:
200 g Mehl, 100 g gemahlene und geröstete Erdnüsse
200 g Butter in Stücken (Zimmertemperatur)
100 g Puderzucker, 1 Eigelb
Creme:
250 g Mascarpone
100 g Doppelrahmfrischkäse
50 ml Milch, 1 EL Akazienhonig
Mark von 1/2 Vanilleschote
50 g Zucker
Außerdem:
8 Schiffchenformen (10 cm Ø)
Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Papierschirmchen
Gummibärchen, 1 Karambole

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Erdnüsse dazugeben. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter, Puderzucker und Eigelbe in die Mulde geben. Alles rasch zu glattem Teig kneten. In Folie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 0,3 cm stark ausrollen und Kreise (10 cm Ø) ausschneiden. Teig etwas in die Vertiefungen der Schiffchen drücken. Mit dem Daumen den Teig vorsichtig an die Förmchen andrücken. Darauf achten, dass zwischen Teig und Förmchen keine Luftblasen entstehen. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden.

2. Teig am Boden der Förmchen mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier ausschlagen und Hülsenfrüchte in Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15-20 Min. nach Sicht hellbraun backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Gebackene Mürbeteigschiffchen vorsichtig aus den Förmchen entfernen und abkühlen lassen.

3. Für die Creme Mascarpone, Frischkäse, Milch, Honig, Vanillemark und Zucker zu glatter Creme verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Spiralen in die Förmchen spritzen. Karambole in 0,5 cm starke Scheiben schneiden und Schiffchen mit einer Karambolescheibe, Papierschirmchen und Gummibärchen dekorieren.

Lustige Faschings-Muffins

Muffins-Teig:
260 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 TL Zimt
60 g gehackte Kuvertüre
100 g Kokosflocken, 1 Ei
140 g brauner Zucker
80 ml Pflanzenöl
280 ml Milch
150 g geschälte und entkernte Apfelwürfelchen (0,5 cm)
Aprikotur:
100 g passierte und erwärmte Aprikosenmarmelade
Dekoration:
250 g Puderzucker
2-3 EL Orangensaft, rote und gelbe Lebensmittelfarbe
Zuckercouleur
evtl. bunte Smarties, Dekor-Herzen, Perlenzauber, Dekor-Konfetti, usw.
Außerdem:
1 Muffinblech
Butter zum Ausfetten
Semmelbrösel

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, Backpulver, Natron, Zimt, Kuvertüre und Kokosflocken dazugeben. Miteinander vermischen. Ei, Zucker, Öl und Milch verquirlen und zur Mehlmischung gießen. Alles zu glattem Teig verrühren. Apfelwürfel dazugeben und gut mischen.

2. Gefettete und ausgebröselte Vertiefungen der Muffinform jeweils zu 2/3 mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25-30 Min. nach Sicht goldbraun backen. Ca. 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Guss Puderzucker mit so viel Orangensaft verrühren, bis ein glatter, sehr zähflüssiger Guss entsteht. 100 g davon abnehmen. Mit roter und gelber Lebensmittelfarbe sowie mit Zuckercouleur färben. Abgekühlte Muffins dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen und antrocknen lassen. Mit weißem Guss dünn überziehen. Bunt gefärbten Guss jeweils in Papierspritztüten füllen und damit verschiedene Gesichter auf den Muffins aufspritzen. Nach Belieben mit buntem Dekor verzieren.





So wird's gemacht:



1. Auf die halbe Teigplatte Nutella streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen.



2. Ränder mit verquirltem Eigelb bepinseln, zweite Hälfte darüber klappen.



3. Teig mit dem Teigrädchen in 5 cm breite Streifen schneiden.



4. Streifen in der Mitte bis auf 1 cm Rand auf jeder Seite einschneiden.



5. Jeweils ein Ende des Streifens durch den Einschnitt ziehen. 60 Min. kühlen.

Fotos: Teubner Foodfoto

Blätterteig-Schleifchen

Zutaten für 9 Stück:
450 g TK-Blätterteig
100 g Nutella
1 Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlt
Aprikotur:
100 g passierte Aprikosen-konfitüre
Dekoration:
200 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
rote, blaue und gelbe Lebens-mittelfarbe, bunte Smarties

1. Blätterteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auftauen lassen. Teigplatten miteinander verkneten und darauf achten, dass der Teig in verschiedene Richtungen ausgerollt wird. Zu einem Rechteck (20 x 45 cm) ausrollen. Nutella auf der Hälfte der Teigplatte (Längsseite) verstreichen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Ränder mit verquirltem Eigelb bepinseln. Zweite Hälfte darüberklappen und in 5 cm breite Streifen schneiden. In der Mitte bis auf 1 cm Rand auf jeder Seite einschneiden. Jeweils ein Ende durch den Einschnitt ziehen. Auf ein Backblech legen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Schleifchen mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in ca. 20 Min. goldgelb backen. Danach auskühlen lassen

2. Aprikotur erhitzen, so dass sie mit einem Pinsel leicht streichbar ist. Gebäck sorgfältig einstreichen, trocknen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft zu zähflüssigen Guss verrühren. In 3 Schüsseln verteilen. Jeweils mit roter, blauer und gelber Lebensmittelfarbe einfärben. Die Schleifchen damit einstreichen und mit Smarties verzieren.

Faschingsgebäck



Reisküchlein

200 g Rundkornreis, 1 l Milch
100 g Zucker, 1/2 Vanilleschote
1 EL Butter
2 EL Semmelbrösel, 3 Eigelbe
Dekoration:
2 EL Zucker, 1 TL Zimt

1. Reis mit Milch, Zucker und Vanilleschote einmal aufkochen. Bei milder Hitze weich kochen, dabei hin und wieder umrühren, damit der Reis nicht anhängt. Butter, Semmelbrösel und Eigelbe unterrühren. Reis zugedeckt stehen lassen, bis er völlig abgekühlt ist.

2. Einen Bogen Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Reis darauf zu einer zweifingerdicken Platte verstreichen. Einen zweiten Bogen darauflegen und mit einem Wellholz glatt rollen. Mit einer entsprechenden Form Herzen ausstechen. Herzen langsam in heißem Fett bei 175 Grad ausbacken, dabei mehrmals wenden. Zum Entfetten zunächst auf eine dicke Lage Küchenkrepp legen. Herzen mit süßem Fruchtpüree oder mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Tipp

Einfacher gehts, wenn man aus dem Reis runde Küchlein formt und diese dann ausbackt.

Frisch aus dem heißen Fett schmecken die Krapfen, Kringel und Küchlein umwerfend gut





Gebackene Topfennudeln

250 g Mehl, 20 g Hefe
1 TL Zucker
125 ml lauwarme Milch
150 g Quark,
1 Prise Salz, 2 EL Zucker
50 g zerlassene Butter
2 Eier, 125 ml lauwarme Milch
70 g Rosinen
Zucker zum Bestreuen

Die bayerischen Topfennudeln heißen im Rheinland Püfferchen (werden dort allerdings ohne Quark gebacken), und sie sind ein heißbegehrtes Faschingsgebäck. Etwas aus „der Art" geschlagen, die Reisküchlein - doch ebenso lecker!

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine kleine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, mit Zucker und Milch mischen, auflösen und in die Mulde gießen. Etwas Mehl vom Rand dazurühren und den Vorteig ca. 15 Min. ruhen lassen. Quark, Salz, Zucker, Butter und Eier zum Mehl sieben. Mit Milch zu einem Teig rühren. Zum Schluss Rosinen dazugeben, Teig abdecken und in der Wärme aufgehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

2. Aus dem Teig portionsweise knapp daumenlange Stücke mit den Fingern herausreißen und nochmals zum Aufgehen warm stellen. In heißem Fett bei 175 Grad goldgelb ausbacken, dabei mehrmals wenden. Zum Entfetten zunächst auf eine dicke Lage Küchenkrepp legen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.



Zopfküchlein, Brezeln und Knoten

<u>Teig:</u>
500 g Mehl, 40 g Hefe
200 ml lauwarme Milch
70 g Butter, 4 Eigelbe, 2 Eier
6 EL Sauerrahm, 2 EL Zucker
1 Prise Salz
<u>Füllung und Dekoration:</u>
200 ml Sahne, 1 Pck. Vanillezucker, 2 EL Puderzucker

1. Mehl sieben. Hefe mit etwas Milch und Zucker zerbröckeln. In das Mehl eine Kuhle drücken. Hefe hineingießen. Mit etwas Mehl vermengen. 15 Min. bis zum Vorteig gehen lassen. Restl. Zutaten dazugeben und sorgfältig zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt zum Aufgehen ins Warme stellen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat.

2. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen. Für die Brezeln 40 cm lange Rollen schneiden und für die Knoten 30 cm lange. Für die Zöpfe jeweils drei 25 cm lange Rollen zum Zopf flechten. Die geformten Teile mit einem Tuch zudecken. Warm stellen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Teile in 175 Grad heißem Fett unter mehrmaligem Wenden lichtbraun ausbacken. Auf einer dicken Lage Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Einen Teil der Stücke quer durchschneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, Gebäck damit füllen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Statt mit Schlagsahne können die Hefeteilchen auch mit Himbeer- oder einer anderen Fruchtmarmelade gefüllt werden.

Faschingsgebäck

Zitronen-Punsch

Zutaten für 4 Gläser:
100 g Honig
750 ml heißer schwarzer Tee
Saft von 1 Zitrone
Scheiben von
1 unbehandelten Zitrone
100 ml Rum
2 Sternanis

Honig in heißem Tee auflösen. Zitronensaft, Zitronenscheiben, Rum und Sternanis dazugeben. Alles erhitzen und 10 Min. ziehen lassen.

Eier-Grog

Zutaten für 4 Gläser:
4 Eigelbe
2 gehäufte EL Zucker
100 ml erwärmter Rum
ca. 500 ml heißes Wasser

Eigelbe mit dem Schneebesen des Handmixers cremig schlagen. Zucker einrieseln lassen, rühren bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Warmen Rum einrühren. In vorgewärmte Punschgläser verteilen und mit kochendem Wasser auffüllen.

Kalte Getränke wie Bier oder Wein sollte man nicht zu dem Schmalzgebäck- gleich welcher Art - servieren. Neben Kaffee, der munter hält, sind Punschgetränke auf Rumbasis bestens dafür geeignet. Wer nach der Party mit dem Auto nach Hause fahren muss, sollte den Punsch ohne Rum konsumieren.





Die Herzen, aus einem knetbaren Rührteig gebacken, schmecken auch abgekühlt. Sie können dieses Gebäck also schon fritieren, bevor die Gäste kommen und gleich als erstes zum Knabbern anbieten. Statt der Marmelade kann auch ein Klacks Zuckerguss in der Mitte der Herzen plaziert werden.

Fastnachtsherzle

Zutaten für ca. 45 Stück:
Teig:
3 Eier, 15 g Zucker, 5 g Salz
30 g weiche Butter
2 EL Sahne, 275 g Mehl
Dekoration:
3 EL Zucker
etwas rote Johannisbeermarmelade
Außerdem:
Mehl für die Arbeitsfläche

1. Eier, Zucker, Salz, Butter und Sahne zu einem glatten Teig verrühren. Nach und nach das gesiebte Mehl unterarbeiten. Teig kurz durchkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Teig auf dünn bemehlter Arbeitsfläche etwa messerrückendick auswellen und daraus handtellergroße Herzen oder andere Motive ausstechen. Teile mit der Hand noch ein wenig auseinander ziehen.

3. Fritierfett auf 180 Grad erhitzen. Herzen im heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken. Gebäck mit der Schaumkelle aus dem Fett nehmen und zum entfetten auf Küchenpapier legen. Noch lauwarm mit Zucker bestäuben und mit Marmeladentupfen verzieren.

Tipp

Der unkomplizierte Teig eignet sich für alle möglichen Formen. Man kann mit dem Messer längliche Streifen ausschneiden, Kreise ausstechen, diese der Länge nach auseinanderziehen und vieles mehr.

Gebackene Wellen

500 ml Wasser, 1 TL Salz
1 Pck. Vanillezucker, 300 g Mehl
Schokoladenguss:
150 g zartbittere Kuvertüre

1. Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen und gesiebtes Mehl auf einmal hineinschütten. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem dicken, zähen Teig schlagen, der sich etwas vom Topfboden löst. Topf mit einem feuchten Tuch abdecken und warten bis der Teig nur noch lauwarm ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

2. Öl auf 180 Grad erhitzen. Teig mit leichter Wellenbewegung entweder direkt ins Öl spritzen, oder zunächst auf ein kleines Gitter, oder eine große Palette aufspritzen. Ins Öl gleiten lassen und ca. 10 Min. goldgelb ausbacken. Gebäck mit der Schaumkelle aus dem Öl nehmen und zum Entfetten auf eine dicke Lage Küchenkrepp legen. In 8-10 cm lange Stücke schneiden.

3. Kuvertüre nach Vorschrift schmelzen. Gebäck jeweils zu 1/3 in Kuvertüre tauchen. Kuvertüre fest werden lassen. Evtl. noch etwas Puderzucker aufstäuben.

So wird's gemacht:



Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mit Wellenbewegungen auf ein Gitter spritzen.



Mutzenmandeln

100 g Butter, 3 Eier
200 g Puderzucker, 3 EL Rum
4 Tropfen Bittermandelaroma
1 Prise Salz, 1 TL Zimt
1 Prise Kardamom
400 g Mehl, 1/2 Pck. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

1. Butter bei mäßiger Hitze schmelzen. Eier, Puderzucker, Rum und Gewürze cremig rühren. Flüssige Butter untermischen. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben. Mandeln dazugeben und alles gut verkneten. Teig ca. 1 1/2 Std. kalt stellen.

2. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 cm dick ausrollen. Teig entweder mit einer Mutzenmandel-Form ausstechen oder in Rhomben schneiden. Mutzen nacheinander in heißem Fett bei 170-180 Grad ausbacken bis sie hellbraun sind. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und zum Abtropfen auf eine dicke Lage Küchenkrepp legen. Mit Puderzucker bestäuben.

So wird's gemacht:



Den 2 cm dick ausgerollten Teig mit Mutzenmandel-Formen ausstechen oder Romben ausschneiden.

Gefüllte Berliner

Teig:
1 Pck. Trockenhefe
500 g Mehl
125 ml lauwarme Milch
100 g Zucker, 1 Prise Salz
60 g Butter, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 2 Eier
Füllung und Guss:
1/2 Glas Orangenmarmelade
200 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

1. Trockenhefe und Mehl sorgfältig mischen und sieben. Lauwarme Milch, Zucker, Salz, Butter, Zitronenschale und Eier dazugeben Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen kräftig kneten, bis der Teig geschmeidig und glatt ist. Teig mit etwas Mehl bestäuben. Teigschüssel abdecken und in der Wärme gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat. Nochmals kräftig kneten und 20 Min. gehen lassen.

2. Teig zu einer Rolle formen und diese in 16 Stücke schneiden. Jedes Stück zwischen den Handflächen zur Kugel formen und auf ein bemehltes Brett setzen. Mit einem Küchentuch abdecken. 20 Min. gehen lassen. In heißem Fett bei 170-180 Grad ca. 5 Min. von beiden Seiten goldbraun backen. Berliner mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen, auf eine dicke Lage Küchenkrepp legen und etwas abkühlen lassen.

3. Marmelade in einem kleinen Topf erwärmen und durch ein Sieb streichen. Marmelade in eine Plastikspritze oder in einen Spritzbeutel mit Spezialtülle geben und die Berliner nacheinander füllen. Puderzucker sieben. Mit Zitronensaft und einigen Tropfen heißem Wasser zu einer dicklichen Zuckerglasur glatt rühren. Glasur in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und Zick-Zack-Linien aufspritzen.

So wird's gemacht:



Die fertig gebackenen, abgekühlten Berliner mittels einer Plastikspritze mit der erwärmten Marmelade füllen

Fotos: Konzeptstudio Feierabend

Quarkkuchen



Quarkkuchen mit Kirschen und Kiwi

Quarkkuchen mit Kirschen und Kiwi

Zutaten für 14 Stück:
Erdnussmürbeteig:
75 g geröstete Erdnüsse ohne Salz
125 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker, 1 Eigelb
Füllung:
385 g entsteinte Kaiserkirschen (Glas)
500 g Topfen oder Schichtkäse
100 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
3 Eier, 30 g Weichweizengrieß
20 ml Sahne
Außerdem:
2 Kiwi
Puderzucker zum Besieben
Zitronenmelisse zum Garnieren

1. Für den Teig Erdnusskerne fein mahlen und auf eine Arbeitsfläche schütten. Mehl darübersieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in groben Stücken, Zucker und Eigelb hineingeben. Alles schnell zwischen den Händen etwas bröselig reiben, dann rasch zusammenkneten. In Folie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig etwas größer als die Form (24 cm Ø) ausrollen. Die leicht gefettete Form damit auslegen, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Kühl stellen.

2. Kirschen auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Topfen in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale, Eiern, Grieß und Sahne zu einer glatten Masse verrühren. Gut abgetropfte Kirschen unter die Masse heben. Topfenmasse in die Form geben, Oberfläche glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der mittleren Schiene ca. 1 Std. backen. In der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Kiwi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf die Kuchenoberfläche legen und Rand mit Puderzucker besieben. Mit Minze garnieren.

Tipp

Bei Quarkkuchen mit Obst unbedingt darauf achten, dass der Quark gut abgetropft und trocken ist. Am besten Schichtkäse verwenden.



Ein hauchdünner Mürbeteig mit einem supersaftigen Belag aus Milchreis, Quark, Kirschen und Pfirsichen wird alle Quarkkuchen-Fans begeistern.

Quark-Milchreis Kuchen

Quark-Milchreis Kuchen

Zutaten für 14-16 Stück:

Mürbeteig:

300 g Mehl, 200 g Butter
100 g Puderzucker, 1 Eigelb
Mark von 1/2 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
1 Prise Salz

Füllung:

1 l Milch, 150 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
1 Prise Salz
300 g Rundkornreis (Milchreis)
500 g Topfen (Schichtkäse)
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
2 Blatt weiße Gelatine
1 Glas Sauerkirschen
1 Dose Pfirsichhälften

Außerdem:

20 g Erdnussblättchen
60 g passierte Sauerkirschkonfitüre
60 g passierte Pfirsichkonfitüre
Puderzucker zum Besieben

1. Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken, Puderzucker, Eigelb, Vanillemark, Orangenschale und 1 Prise Salz hineingeben. Zu glattem Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1-2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig halbieren und jeweils einen Boden (26 cm Ø) ausrollen. Ersten Boden auf ein Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 8-10 Min. nach Sicht backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Zweiten Boden auf das Blech legen, daraus im Abstand 12 Herzen (4 cm Ø) ausstechen. Herzen daneben auf das Blech legen. Boden mit Erdnussblättchen bestreuen und ebenfalls bei 180 Grad 8-10 Min. nach Sicht backen. Herzen evtl. kurz vorher herausnehmen.

4. Für die Füllung Milch mit Zucker, Vanillemark und Salz aufkochen. Reis einstreuen, Hitze reduzieren und Reis ca. 20 Min. köcheln lassen, bis er fast die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Vom Herd nehmen, Topfen und Orangenschale unterrühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in dem noch heißen Milchreis unter Rühren auflösen.

5. Sauerkirschen und Pfirsiche auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Pfirsiche in 0,5 cm große Würfel schneiden und unter den Reis mischen. Ersten Boden auf eine Tortenunterlage legen und mit einem Tortenring umschließen. Reismasse einfüllen, Oberfläche glatt streichen und Kirschen in die Masse stecken. Ausgestochenen Boden daraufsetzen und leicht andrücken. 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Kuchen aus dem Ring lösen. Die gebackenen Herzen am Rand der Torte verteilen. Je 6 der Herzöffnungen auf der Oberfläche mit Pfirsich- und Sauerkirschkonfitüre füllen. Mit Puderzucker besieben.

Fotos: Teubner Foodstudio

Quark-Pie mit Preiselbeeren

3 Platten TK-Blätterteig
1 kleines Eigelb mit etwas Wasser verquirlt

Füllung:

500 g Topfen
2 Eier, 80 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
3 EL Orangensaft
1 Msp. gemahlener Zimt
40 g Speisestärke
70 g Preiselbeerkompott

Außerdem:

ca. 80 g Preiselbeerkompott für die Garnitur
Puderzucker zum Besieben
1 gewellte Pie-Form (22 cm Ø) mit herausnehmbarem Boden
Backpapier und Hülsenfrüchte zum „Blindbacken"

1. Blätterteigplatten auftauen lassen. 2 Platten auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche miteinander verkneten, dann zu einer Platte (ca. 24 cm Ø) ausrollen und die Form damit auskleiden. Überstehende Ränder abschneiden und 20 Min. kühl stellen. Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Min. „blindbacken".

2. Inzwischen den Topfen, Eier, Zucker, Orangenschale, Orangensaft, Zimt und gesiebte Speisestärke in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Preiselbeerkompott unterrühren.

3. Form aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen, Quarkmasse in den vorgebackenen Boden füllen, Oberfläche glatt streichen. Hitze im Backofen auf 170 Grad reduzieren und den Pie auf der mittleren Schiene in ca. 60 Min. fertig backen. In der Form abkühlen lassen. Diese dann entfernen und Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.

4. Restl. Blätterteigplatte etwas ausrollen und Blumen (4-5 cm Ø) ausstechen. Auf ein Backblech legen, 20 Min. ruhen lassen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Min. backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Den Pie mit Blumen und Kompott garnieren und mit Puderzucker besieben.



Quark-Pie mit Preiselbeeren

Apfelkuchen - Was wäre der Winter ohne diese saftigen Köstlichkeiten

Gespritzter Apfelkuchen

Zutaten für 16 Stück:

Heller Teig:
125 g Butter, 125 g Zucker
3 Eier, 1/2 Pck. Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
250 g Mehl, 1/2 Pck. Backpulver

Dunkler Teig:
100 g Butter, 25 g Nutella
75 g Zucker, 2 Eier, 250 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver

Außerdem:
Fett und Grieß für die Form
3 EL Aprikosenmarmelade

Belag:
4 Äpfel, 1-2 EL Butter
1 EL Zucker, Saft von 1 Zitrone

Zabaione:
4 Eier, 180 g Zucker
1/4 l Apfelwein, 4 cl Calvados
6 Blatt weiße Gelatine

Außerdem:
geschlagene gesüßte Sahne
Cocktailkirschen und
Schokoraspel zum Verzieren

1. Für den hellen Teig Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach kräftig darunter schlagen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale einrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben.

2. Den dunklen Teig wie den hellen zubereiten, dabei die Butter mit Nutella und dem Zucker schaumig rühren. Beide Teige getrennt in Spritzbeutel füllen. Eine Springform (26-28 cm) ausfetten und mit Grieß ausstreuen. Teig abwechselnd einspritzen, so dass ein Karomuster entsteht. Kuchen im 180-200 Grad vorgeheizten Backofen ca 50-60 Min. backen. Stäbchenprobe! Herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

3. Boden mit erhitzter Aprikosenmarmelade bestreichen. Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin karamelisieren lassen und mit Zitronensaft ablöschen. Apfelscheiben einlegen und 5-10 Min. dünsten. Auf dem Boden auslegen.

4. Für die Zabaione Eier mit Zucker und Apfelwein im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Ins kalte Wasserbad stellen und kalt schlagen. Mit Calvados aromatisieren. Eingeweichte, ausgedrückte und nach Vorschrift aufgelöste Gelatine einrühren. Zabaione auf die Äpfel füllen. Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Springformrand lösen und Torte mit Sahne, Cocktailkirschen und Schokoraspeln verzieren.



Apfel-Weißwein-Kuchen



Gespritzter Apfelkuchen

Apfel-Weißwein-Kuchen

100 g Butter, 80 g Zucker
2 Eier, 160 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
100 ml trockener Weißwein
2 dicke säuerliche Äpfel
Margarine und Semmelbrösel für die Form

Dekoration:
125 g Puderzucker
2 EL Weißwein
1 Pck. Perlenzauber

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach unter die Fettmasse rühren. Weißwein einrühren, bis der Teig eine zähflüssige Konsistenz hat. Teig in der gefetteten, ausgebröselten Form (20 cm Ø) verteilen.

2. Äpfel waschen, schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel auf der runden Seite mit einer Gabel einritzen und mit der Rundung nach oben in den Teig setzen.

3. Kuchen im Backofen bei 190 Grad ca. 40 Min. backen, aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Puderzucker mit Weißwein verrühren und kalten Kuchen mit Guss überziehen. Kuchen mit bunten Zuckerperlen verzieren.



Fotos: Konzeptstudio Feierabend, Segmente PR, Food professionals, Nutella

Apfel-Charlotte

1 kg Äpfel, 60 g Sultaninen
100 g Zucker
1 kleine Stange Zimt
125 ml Rotwein
etwas Butter für die Form
5 Milchbrötchen vom Vortag
80 g Butter, 3 Eier
2 EL Zucker
50 g Mehl
25 g gemahlene Haselnüsse

1. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit Sultaninen, Zucker und Zimt im Rotwein erhitzen. Äpfel dünsten, aber so, dass die Scheiben noch ganz bleiben. Apfelscheiben abgießen und Saft aufbewahren. Äpfel erkalten lassen.

2. Eine Springform (22 cm Ø) mit Butter fetten. Boden der Springform mit einem passend zugeschnittenen Backpapierkreis auslegen. Milchbrötchen in ca. 0,4 cm dicke Scheiben schneiden. Für den Rand die größeren mittleren Teile beiseite legen. Diese Scheiben auf einer Seite gerade schneiden, damit sie gut stehen. Butter bei milder Hitze schmelzen und die Brötchenscheiben auf einer Seite mit flüssiger Butter bepinseln. Brötchenscheiben mit der bepinselten Seite nach innen rings um den Rand stellen und Boden der Form mit Brötchenscheiben auslegen.

3. Gedünstete Apfelscheiben einfüllen. Eier verquirlen, Haselnüsse, Zucker, gesiebtes Mehl und 3-4 EL vom Saft dazurühren. Mischung aufgießen. Charlotte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der unteren Schiene ca. 60 Min. backen. Form aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Springformrand, -boden und das Backpapier entfernen. Charlotte mit einigen Brombeeren (TK) dekorieren und mit gesüßter Schlagsahne servieren.



Eine Charlotte nach Großmutter Art könnte man dieses Backwerk auch nennen, denn sie wird nicht wie üblich mit Biskuits zubereitet, sondern mit altbackenen Milchbrötchen, was sie einem Auflauf ähneln läßt. Aber einem sehr wohlschmeckenden. Übrigens: statt der TK-Brombeeren können auch Preiselbeeren aus dem Glas für die Garnitur verwendet werden



Apfeltarte

Zutaten für ca. 12 Stück:
Teig:
150 ml Milch, 300 g Mehl
1/2 Würfel Hefe, 2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb, 1 Prise Salz
2 EL Butter, Fett für die Form
Belag:
700 g säuerliche Äpfel
3 EL Zucker, 2 EL Butter
2 EL Quittengelee
2 EL gehackte Pistazien

1. Milch lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hinein drücken. Hefe und 1 TL Zucker in wenig lauwarmer Milch auflösen. In die Mulde geben und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Restl. Milch und Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Salz und Butter dazugeben und alles zu glattem Teig verkneten. Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Teig kurz durchkneten, ausrollen und eine gefettete Spring- oder Tarteform (28 cm Ø) damit auslegen.

2. Für den Belag Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und rosettenartig auf dem Teig verteilen. Mit Zucker bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min. goldbraun backen. Gelee mit 1/2 EL heißem Wasser verrühren und auf den warmen Kuchen streichen. Mit Pistazien bestreuen.

Tipp

Wer den leicht säuerlichen Geschmack vom Quittengelee nicht mag, verwendet leicht erhitzte, verrührte Aprikosenkonfitüre als Guss über den Apfelscheiben.

Von Apfelstrudel bis Zwiebelstrudel

Hauchdünne Teige, köstliche Füllungen – das sind Großmutters Meisterstücke



Der Strudel aller Strudel ist der mit Apfelfüllung – dieser Meinung sind jedenfalls die Österreicher, und die müssen es wissen, denn aus deren Backstuben trat diese Mehlspeise einst ihren Siegeszug an

Apfelstrudel

Teig:
150 g Mehl, 1 Eigelb, 1 TL Salz
2 EL Öl, 60-80 ml Wasser

Belag:
1,5 kg Äpfel (z.B. Delicius oder Cox Orange)
125 g Semmelbrösel
100 g Butter
75 g flüssige Butter
150 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt
50 g Rosinen

Außerdem:
50 g Butter für die Form und zum Bestreichen
Puderzucker zum Besieben

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und das Eigelb mit dem Salz dazugeben. Öl hineingießen. Zutaten mit einer Hand verrühren, dann nach und nach das Wasser zugießen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Die mit Teig verklebte Hand in Mehl tauchen und so den anhängenden Teig abreiben. Jetzt den Teig mit beiden Händen kräftig durchkneten, bis er schön glatt ist. Zu einer Kugel formen, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen und die Oberfläche mit Öl einreiben. Mind. 30 Min. ruhen lassen.

2. Äpfel schälen, das Kernhaus herausschneiden und Äpfel in ganz dünne Scheiben schneiden oder noch besser: mit dem Gurkenhobel hobeln.

3. Semmelbrösel in 100 g Butter hellbraun rösten und erkalten lassen. Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchentuch legen und dabei schon zu einem Streifen ziehen. Teigstreifen mit einem Rollholz in Länge und Breite vorrollen und dann von Hand ziehen. Dabei greift man mit beiden Händen unter den Teig und zieht ihn von der Mitte jeweils nach außen. Ringsum so verfahren, bis der Teig hauchdünn ist. 2/3 des Teiges der Länge nach mit 75 g flüssiger, aber nur lauwarmer Butter bestreichen. Auf das letzte Drittel geröstete Semmelbrösel streuen, darauf kommen die vorbereiteten Äpfel. Zucker mit Zimt vermischen und ebenso wie die Rosinen über die Äpfel streuen. Nun wird der Strudel von der belegten Seite her durch Anheben des Tuches aufgerollt. Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Bratenpfanne legen und die Oberfläche



Quarkstrudel mit Aprikosen



mit restl. der zerlassener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 40 Min. backen. Den Apfelstrudel noch heiß in Stücke schneiden, mit Puderzucker besieben und warm mit einer Vanillesauce oder Schlagsahne servieren.

Tipp

Statt einer Vanillesauce kann der noch warme Apfelstrudel auch mit Vanilleeis und Schlagsahne serviert werden. Schmeckt köstlich!

Quarkstrudel mit Aprikosen

Teig:
1 P. Straßburger TK-Blätterteig
Füllung:
3 Eier, getrennt
80 g zerlassene Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Sahnequark
125 g gemahlene Mandeln
1 EL Speisestärke
250 g Aprikosen, 1 Eigelb
1 EL Sahne

1. Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn zu einer rechteckigen Platte ausrollen.

2. Für die Füllung Eier trennen. Eigelbe, Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Quark, Mandeln, Speisestärke dazugeben und einrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen.

3. Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Quarkmischung auf dem ausgerollten Blätterteig verstreichen, die Ränder dabei ringsum frei lassen. Aprikosenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Teig locker aufrollen. Teigränder mit Wasser bestreichen und leicht andrücken. Enden nach unten einschlagen.

4. Ein Backblech mit Wasser benetzen. Strudel mit der Teignaht nach unten auflegen. Eigelbe mit Sahne verquirlen und den Strudel damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Min. backen



Von Apfelstrudel bis Zwiebelstrudel

Zwetschgenstrudel

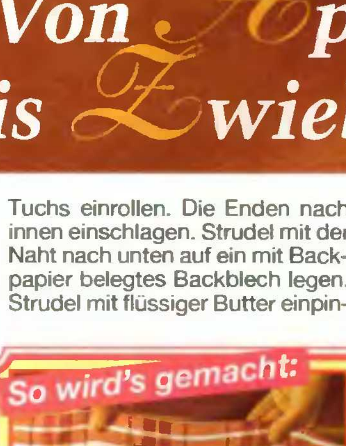
Teig:
300 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Vanillezucker
5 EL Öl, 1 TL Salz
2 EL Weißwein
Füllung:
500 g Schichtkäse, 4 EL Honig
2 Eier, 1 TL Zitronensaft
2 cl Zwetschgenwasser
1/2 TL Lebkuchengewürz
125 g Kokosraspel
750 g halbierte und entsteinte Zwetschgen
2 EL Mehl
Belag:
2 EL Butter, 2 EL Honig
2 EL Kokosraspel

1. Alle Teigzutaten zusammen mit ca. 200 ml lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine vermengen. Mit den Händen zu einem weichen, glatten Teig verarbeiten. Teigkugel unter einer angewärmten Schüssel 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung Schichtkäse mit Honig, Eiern, Zitronensaft, Zwetschgenwasser, Gewürz und Kokosraspel mischen. Zwetschgen mit Mehl bestäuben und kurz vermengen. Unter die Schichtkäsemasse heben.

3. Den Teig auf einem bemehlten großen Geschirrtuch (ca. 40 x 50 cm) ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, an den Rändern 2 cm frei lassen. Strudel mit Hilfe des Tuchs einrollen. Die Enden nach innen einschlagen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Strudel mit flüssiger Butter einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Min. backen. Den warmen Strudel mit Honig bepinseln und mit Kokosraspel bestreuen.

So wird's gemacht:



1. Füllung verteilen, Ränder freilassen, Tuch anheben und mit dessen Hilfe Strudel einrollen.



2. Enden nach innen einschlagen, Strudel mit der Naht nach unten auf das Backblech schieben.

Zwiebelstrudel

Teig:
200 g Mehl, 1 Eiweiß
3 EL Wasser, 2 EL Öl, 1/2 TL Salz
Füllung:
6-7 große Zwiebeln
2 Stangen Lauch, 1 EL Schmalz
5 EL Schmand oder Sauerrahm
1 Eigelb
75 g geriebenen Käse
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
Außerdem:
2 Eigelb, 1 TL Kümmel

1. Mehl, Eiweiß, Wasser, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Teig gründlich durchkneten und die Teigkugel auf einen Teller legen. Eine Porzellanschüssel mit sehr heißem Wasser füllen. Wasser abgießen und die Schüssel sofort über den Teig decken. Teig ca. 1 Std. ruhen lassen.

2. Zwiebeln schälen, halbieren und in nicht zu dünne Ringe schneiden. Lauch putzen und in kleinfingerdicke Stücke schneiden. Schmalz erhitzen und Zwiebelringe und Lauchstücke Pfanne dünsten. Schmand, Eigelb und geriebenen Käse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig würzen. Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebeln abkühlen lassen.

3. Strudelteig auf einem bemehlten Tuch zunächst mit dem Wellholz ausrollen, dann mit den Händen dünn ausziehen. Das Gedünstetes Gemüse auf dem Teig verteilen. Teigplatte mit Hilfe des Tuchs zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen. Aus restl. Strudelteig mit einem scharfen Messer vier „Zwiebeln" ausschneiden und zur Dekoration auf den Strudel legen.

4. Eigelbe verquirlen, den Strudel damit bestreichen. Mit Kümmel bestreuen. Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Min. goldbraun backen.



Zwiebelstrudel

Der Strudel mit Zwiebelfüllung, die mit Sauerrahm und Käse verfeinert wird, ist eine vollwertige Mittagsmahlzeit, zu der eine Tomatensauce (Fertigprodukt) prima paßt

So wird's gemacht:



1. Handrücken unter den Teig schieben und ihn weiter ausziehen, bis er hauchdünn ist.



2. Wie bei allen Strudeln Teig mit Hilfe des Tuches anheben und über der Füllung aufrollen.



Lachsstrudel

Lachsstrudel

Teig:
200 g Mehl, 3 EL Öl, 1/2 TL Salz
1/2 Tasse lauwarmes Wasser
Füllung:
400 g Lachsfilet
200 g Rotbarschfilet
1 EL Zitronensaft
2 mittelgroße Stangen Porree
200 g Wirsingblätter
2 Karotten, 2 EL Öl
150 g Kräuterfrischkäse
2 Eier, Salz, Pfeffer
2 Scheiben gewürfelten Toast
1 Eigelb
Tomatensauce:
500 g stückige Tomaten (Dose)
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1/2 TL Zucker
einige Thymianblättchen

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Über die Teigkugel eine vorgewärmte Schüssel stülpen. Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Fischfilets in 3 cm dicke, lange Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Geputzten Porree in feine Ringe schneiden. Geputzte Wirsingblätter in Streifen schneiden. Dicke Blattrippen entfernen, geschälte Karotten würfeln. Gemüse ca. 8 Min. unter Rühren in Öl dünsten. Mit Käse, Eiern und Toastwürfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Strudelteig ausgiebig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen. Gemüse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Fisch salzen, die Streifen in Längsrichtung auflegen. Strudel aufrollen. Enden einschlagen und auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Teignaht nach unten. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Min. backen.

4. Für die Tomatensauce alle Zutaten mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fotos: Teubner Foodstudio, Konzeptstudio Feierabend

Der Gugelhupf, der

...er war Großmutters süße Versuchung





Berliner Napfkuchen

300 g Mehl, 15 g Hefe
3 EL lauwarme Milch
100 g Zucker, 175 g Butter
1 Prise Salz, 3 Eier
abgeriebene Schale von
1 Zitrone, 200 g Korinthen
1 Töpfchen Schokoladen-Fettglasur zum Überziehen
Pinienkerne zum Bestreuen

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln. Mit Milch, etwas Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. 15 Min. zugedeckt in der Wärme gehen lassen. Restl. Zucker, weiche Butter, Salz, Eier und Zitronenschale zum Hefeansatz geben. Einen glatten Teig kneten. Nochmal 20 Min. gehen lassen. Korinthen gut waschen und abtropfen lassen. Zum Schluss schnell unter den Teig wirken. Eine Napfkuchenform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 40-50 Min. backen. Auf ein Kuchengitter zum Abkühlen stürzen. Schokoladen-Fettglasur auflösen, den Napfkuchen damit überziehen und mit Pinienkernen dekorieren.

Pflaumen-Gugelhupf

Rührteig:
225 g weiche Margarine oder Butter, 200 g Zucker
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
3 Eier, 1 Eigelb
300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backin
50 g Speisestärke
40 g gehackte Mandeln
1 Eiweiß, 200 g Pflaumenmus
1/2 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Bourbon-Vanille-Aroma
Außerdem:
1 Napfkuchenform (22 Ø cm)
etwas Fett
60 g gehackte Mandeln
Füllung:
400 g frische Pflaumen (oder Glas), 40 ml Wodka
120 g Zucker, 1 Zimtstange
1 Pck. gezuckerter roter Tortenguss, 1 Sternfrucht (Karambole)
1 Pck. Zitronensäure
etwas Puderzucker

1. Weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb ca. 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterheben.

2. 2/3 Teig in die gefettete und mit gehackten Mandeln ausgestreute Form füllen. Eiweiß in einem fettfreien Rührbecher steif schlagen. Pflaumenmus, Zimt und Finesse unter den übrigen Teig rühren, erst dann Eischnee unterheben. Dunklen Teig auf hellem Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel bei 180 Grad ca. 70 Min. backen. Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Für die Füllung Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Pflaumen mit Wodka, Zucker und der Zimtstange in ca. 3 Min. dünsten (nicht zu weich). Früchte auf ein Sieb geben, Zimtstange entfernen, den Saft auffangen, mit Wasser auf 250 ml (1/4 l) auffüllen und erkalten lassen. Oder Pflaumen aus dem Glas auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Wodka mit Saft auf 250 ml (1/4 l) auffüllen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten, die Pflaumen unterheben. Pflaumenfüllung vorsichtig in die Mitte des Gugelhupfes geben.

4. Sternfrucht waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden. Zitronensäure mit 1 EL Wasser anrühren und Schnittflächen der

Gugelhupf...



Sternfrucht damit bestreichen. Pflaumen-Gugelhupf mit Fruchtscheiben garnieren und bei Zimmertemperatur mind. 1 Std. abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen holen, sollten Sie eine Garprobe machen, d.h. mit einem Hölzchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Bleiben keine Teigreste kleben, ist der Gugelhupf gar und kann aus dem Ofen genommen werden. Zehn Min. in der Form auskühlen lassen, dann stürzen.

Schokoladengugelhupf

Zutaten für ca. 16 Stück:
Rührteig:
175 g weiche Butter
175 g Zucker, 1 Prise Salz
4 Eier, getrennt
325 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
3-4 EL Milch
100 g zartbittere Schokolade
2 EL Rum
Schokoladenglasur:
150 g dunkle Schokolade
75 g Puderzucker, 40 g Butter
1 EL Kokosflocken

1. Butter weißcremig rühren. Zucker und Salz dazugeben und weiter rühren, bis der Zucker völlig aufgelöst ist. Eigelbe Stück für Stück dazurühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Mehl und Milch löffelweise unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und mit einem Schneebesen unterziehen. Teigmenge halbieren.

2. Schokolade zerbröckeln und bei milder Hitze schmelzen. Flüssige Schokolade in eine Teighälfte einrühren. Eine Gugelhoupfform fetten. Zuerst den hellen Teig, dann den dunklen einfüllen. Mit einer Gabel hellen und dunklen Teig spiralförmig vermischen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 60 Min. backen. Kuchen einige Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und abkühlen lassen.



3. Für die Schokoladenglasur Schokolade in kleine Stückchen brechen und im Wasserbad schmelzen. Puderzucker dazugeben und verrühren. Butter portionsweise dazugeben und nur so lange rühren, bis die Glasur glatt ist. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Gugelhupf mit Glasur übergießen.

Der beliebte Marmorkuchen hier als Schokogugelhupf, also statt mit Kakao mit aufgelöster Schokolade gebacken.
TIPP: Wenn Sie ihn mit Pflanzenmargarine, Fruchtzucker und diät-Schokolade (z.B. von Lindt) backen, dürfen auch Diabetiker davon naschen.

Gefüllter Napfkuchen

Einen **Napfkuchen** (evtl. fertig gekauft) zweimal durchschneiden. Die erste Lage mit **6 EL passierter Marmelade** füllen und die zweite Lage mit einem **kleinem Glas Schokoladen-Nußcreme** füllen. Aufeinander setzen. **Saft von einer 1/2 Zitrone** mit so viel **Puderzucker** verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Damit den Kuchen überziehen und mit **Nonpareille** bestreuen.



Wussten Sie schon, dass ...

- es ein eigenes Gugelhupf-Fest gibt, und zwar im Dorf Rebervillé im Elsaß?
- Kaiser Franz Joseph I. von Österreich ein leidenschaftlicher Gugelhupfesser war?
- Dr. Oetker den Gugelhupf in Deutschland durch die mitgelieferten Rezepte auf dem Backpulver Backin bekannt gemacht hat?
- Dr. Oetker seit 1989 den Guinness-Rekord des größten Gugelhupfs der Welt hält? Er war 3200 kg schwer, 2,03 m hoch und hatte einen Ø von 2,8 m.

Fotos: Teubner Foodsfoto, Konzeptstudio Feierabend, Dr. Oetker

Mohnkuchen
Backspezialitäten aus Schlesien



Schlesischer Mohnkuchen

Birnen-Käse-Mohnkuchen

Mürbeteig:
200 g Mehl, 120 g Butter
70 g Puderzucker, 1 Ei
1 Msp. Salz
Mohnmasse:
100 g Zucker
1/8 l kochend heißes Wasser
175 g gemahlener Mohn
300 g Birnen (z.B. Williams)
Käsemasse:
500 g Schichtkäse
60 ml saure Sahne
2 Eier, getrennt, 100 g Zucker
2 TL Speisestärke
1 cl brauner Rum
1 Prise Salz
Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken, Puderzucker, Ei und Salz dazugeben. Miteinander verkneten und rasch zu einem Teig vermengen. Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.

2. Für die Mohnmasse Zucker mit Wasser aufkochen, den Mohn noch in das kochend heiße Wasser rühren und quellen lassen. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Unter die Mohnmasse rühren.

3. Für die Käsemasse den Schichtkäse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Saure Sahne, Eigelbe, Zucker, Speisestärke und Rum unterrühren.

4. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (30 cm Ø) ausrollen und die Springform (24 cm Ø) damit auslegen. Den Rand sorgfältig andrücken und überstehende Teigreste abschneiden. Der Rand sollte ca. 4 cm betragen.

5. Die Abgekühlte Mohnmasse gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. 2 EL davon unter die Käsemasse rühren, restl. Eischnee unterheben und die Käsemasse gleichmäßig in der Form auf dem Mohn verstreichen.

6. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175 Grad ca. 1 Std. backen. Stäbchenprobe! In der Form abkühlen lassen, herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker besieben.



Birnen-Käse-Mohnkuchen



Schlesischer Mohnkuchen

Zutaten für 20 Stück:
Hefeteig:
350 g Mehl, 30 g frische Hefe
40 g Zucker
125 ml lauwarme Milch
70 g weiche Butter, 1 Ei
1 Prise Salz
Belag:
150 g Butter, 80 g Zucker
6 Eier, getrennt
200 g gemahlener Mohn
30 g Mehl, 100 g Semmelbrösel
100 g Zucker
Streusel:
250 g Mehl, 125 g Butter
125 g Zucker
Außerdem:
1 Backblech (43 x 33 cm)
Butter zum Einfetten

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte ein Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker, etwas lauwarmer Milch und etwas Mehl vom Rand zu Vorteig verrühren. Zugedeckt in der Wärme ca. 15 Min. gehen lassen. Restl. Zucker, restl. Milch und die Butter auf dem Mehlrand verteilen. Ei und Salz dazugeben, gründlich kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Für den Mohnbelag Butter, Zucker und Eigelbe in einer Schüssel schaumig rühren. Mohn, Mehl und Semmelbrösel nacheinander dazurühren. Eiweiße in einer fettfreien Schüssel sehr steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eiweiße unter die Mohnmasse heben. Backblech mit Butter einfetten. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Backblechs ausrollen und den Teig auf das Blech legen. Mohnmasse gleichmäßig darauf verteilen.

3. Für die Streusel Mehl, Butter und Zucker vermengen, zwischen den Fingern krümelig reiben. Über den Mohn streuen. Zugedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Nach Belieben in rechteckige oder quadratische Stücke schneiden.

Info

Dieser Kuchen durfte früher auf keiner Kaffeetafel fehlen. Die süße Herrlichkeit wird auch noch durch eine Daraufgabe gekrönt: durch Streuseln.

Foto: Teubner Foodstudio, Schwartauer Werke



Die in Holunderbeersaft marinierten Birnen sind optisch wie geschmacklich ein Genuss! Achten Sie beim Aufschneiden der Früchte darauf, dass sie an der Spitze zusammenbleiben, damit sie einen Fächer ergeben.

Mohnkuchen mit Holunderbirnen

3 Eier, 100 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
3 EL Orangensaft
100 g gemahlene Haselnüsse
125 g Mehl, 2 TL Backpulver
100 g Raspelschokolade Zartbitter
1 Btl. Mohn-back
Außerdem:
5 Blatt weiße Gelatine
2 Eier
30 g Zucker
2 Pck. Bourbon Vanillezucker
2 TL Lebkuchengewürz
2 Btl. Kirschwasser-back
400 g Schlagsahne
3 reife Birnen
300 ml Holunderbeersaft
Saft von 1 Orange
1/2 TL gemahlenen Anis
1 Pck. weißer Tortenguss
Dekoration:
1 Pck. Schoko Dessert-Dekor
1 Btl. gehackte Pistazien

1. Eier, Zucker, Gewürzzutaten und Orangensaft ca. 5 Min. schaumig schlagen. Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver und 1/2 der Raspelschokolade mischen. Mit Mohn-back unter die Eimasse heben. Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (28 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Min. backen.

2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier, Zucker und Gewürzzutaten im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter die Creme rühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, steifgeschlagene Sahne unterheben. 1/2 der Creme auf den Boden streichen und mit restl. Raspelschokolade Zartbitter bestreuen. Restl. Creme daraufgeben und die Torte ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fächerartig einschneiden. Birnen mit Holunderbeersaft, Orangensaft und Anis ca. 5 Min. dünsten. Abkühlen lassen. Birnenfächer auf die Torte geben. Saft aufkochen und mit dem nach Vorschrift angerührten Tortenguss binden. Tortenguss etwas abkühlen lassen und über die Birnen geben. Kuchen mit Schoko Dessert Dekor und Pistazien verzieren.

Obstkuchen im Winter

nicht weniger saftig als ihre „Sommerschwestern"



Birnentorte



Dieser „Tortenturm" aus drei Mürbeteigböden, gefüllt mit Aprikosen (es dürfen auch Pfirsiche sein) - und einer Creme aus Pudding und Sahne, ist erstens schnell und einfach zubereitet, zweitens ein Hingucker auf der Kaffeetafel und drittens ein fruchtiger Genuss. Drei gute Gründe, ihn zu backen!

Birnentorte

Boden:
75 g Mehl, 50 g Kokosflocken
50 g Zucker, 1 Eigelb
60 g Butter, Butter für die Form
Belag:
5-6 große Birnen
1/4 l Weißwein, 1/8 l Wasser
50 g Zucker, 1 Zimtstange
Weincreme:
2 Eigelbe, 50 g Zucker
1/8 l heiße Milch
8 Blatt Gelatine, 1/4 l Weißwein
1/8 l Sahne
Garnitur:
1/8 l Sahne
2 EL gehackte Pistazien

1. Mehl auf ein Backbrett sieben, mit Kokosflocken, Zucker, Eigelbe und Butter zu einem Mürbeteig kneten. In Alufolie gewickelt ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Springform (22 cm Ø) mit Butter ausfetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Boden der Springform damit auslegen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 8-10 Min. hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Für den Belag die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Weißwein und Wasser in einem Topf erhitzen, Zucker darin auflösen und Zimtstange dazugeben. Birnen darin ca. 5-7 Min. dünsten. Mit einem Schaumlöffel in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

3. Für die Weincreme Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach heiße Milch einrühren. Unter Rühren Creme dicklich werden lassen. Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen, herausnehmen, ausdrücken und in leicht erhitztem Weißwein auflösen. Danach in die Creme rühren. Weincreme abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und darunterziehen.

4. Einen Ring um den Tortenboden stellen oder Springformrand benützen. Weincreme einfüllen und glatt streichen. Im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Danach mit halbierten Birnen belegen. Noch einmal für ca. 1 Std. in den Kühlschrank geben.

5. Vor dem Servieren Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und oberen Rand der Torte zwischen Birnenhälften mit Sahnerosetten verzieren. Weincremerand der Torte und die Mitte mit gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp

Wer die Mühe nicht scheut, raspelt die Kokosflocken für den Teig aus frischem Kokonussfleisch. Es schmeckt intensiver als das aus der Tüte.

Obsttorte

Teig:
300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker, 1 Eigelb
Füllung:
1 Pck. Mandelpuddingpulver
1/2 l Milch, 40 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben
200 ml Sahne
3 Blatt weiße Gelatine
1 große Dose Aprikosen
1 Eiweiß, 50 g Zucker
10 g gehobelte und geröstete Mandeln

1. Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie schlagen und für 1 Std. kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und drei Böden (je 20 cm Ø) ausstechen. Böden mit einer Gabel einstechen und aufs Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad ca. 8 Min. backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

2. Von der Milch 2 EL abnehmen und damit das Puddingpulver anrühren. Restl. Milch mit Zucker zum Kochen bringen, Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Pudding in einer Schüssel mit Puderzucker besieben und erkalten lassen. Pudding durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

3. Sahne steif schlagen. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter den Pudding rühren. Steif geschlagene Sahne unter den Pudding heben. Aprikosen abtropfen lassen (11 Aprikosen zum Garnieren reservieren), restl. Aprikosen in Spalten schneiden. Creme in drei Portionen teilen und je 1/3 auf den Böden verteilen. Auf 2 Böden Aprikosenspalten auf der Creme verteilen und übereinandersetzen. Dritten Boden darauf geben.

4. Rand der Tortenoberfläche mit Aprikosenhälften belegen. Eiweiß steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Im Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tortenmitte damit schön verzieren und kurz unter dem Grill überbacken (ca. 3 Min.). Mit Mandelblättchen bestreuen.



Schwäbische Kirschtorte

Birnenwähe

Zutaten für 12 Stück:
250 g Mehl, 1/2 TL Salz
90 g Butter, 5 EL Wasser
Außerdem:
700 g säuerliche Birnen
40 g Zucker
50 g gehobelte Haselnüsse
50 g Semmelbrösel
Guss:
75 ml extra starker Mövenpick Cafe „Der Himmlische"
75 ml Schlagsahne
2 Eigelbe, 1 Ei, 40 g Zucker
1/2 TL Zimt, 1 EL Speisestärke
Dekoration:
40 g gehobelte Haselnüsse
40 g Puderzucker

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butterflöckchen und Wasser dazugeben. Zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In eine gefettete Tarteform oder Springform mit Wellenrand (28 cm Ø) geben. Teigboden mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 12-14 Min. vorbacken.

2. Birnen evtl. schälen und in feine Spalten schneiden. Mit Zucker mischen. Teig etwas abkühlen lassen. Teigboden mit Haselnüssen und Semmelbrösel bestreuen. Birnen darauf geben. Bei gleicher Temperatur 20 Min. weiterbacken.

3. Guss vorbereiten. Mövenpick Cafe, Sahne, Eigelbe, Ei, Zucker, Zimt und Speisestärke verrühren. Guss über die Birnen geben und mit gehobelten Haselnüssen verzieren. Nochmals 20 Min. weiterbacken. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit geschlagener Sahne servieren.

Schwäbische Kirschtorte

Mürbeteig:
200 g Butter, 100 g Zucker
300 g Mehl, 1 Eigelb
1 Prise Salz, 2 Backoblaten
2 EL gemahlene Mandeln
Belag:
2 Gläser Kirschen
375 g gemahlene Mandeln
200 g Zucker, 5 Eier, getrennt
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Außerdem:
Hülsenfrüchte und Pergamentpapier zum Blindbacken
Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Mürbeteig Butter mit Zucker verarbeiten. Mehl und Eigelb sowie Salz dazugeben. Rasch zum Mürbeteig zusammenkneten. In Folie einschlagen und ca. 60 Min. kühlen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte (ca. 5 mm Stärke) ausrollen. Springform (30 cm Ø) mit Teig auslegen, dabei einen Rand von 4 cm bilden. Mit einem Stück Pergamentpapier Teigboden bedecken und 1 kg getrocknete Hülsenfrüchte darauf schütten. Boden im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad in ca. 25 Min. vorbacken. Rand nach der halben Backzeit abdecken.

2. Vorgebackenen Boden 20 Min. auskühlen lassen, dann Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Vorgebackenen Boden mit 2 Backobladen belegen und mit Mandeln bestreuen.

3. Für den Belag Mandeln mit Zucker, Eigelb und Zitronenschale verrühren. Eiweiße steif schlagen und unter die Mandel-Eimasse heben. Abgetropfte Kirschen auf den Oblaten verteilen und Mandel-Eimasse über den Kirschen verteilen. Oberfläche etwas uneben lassen. Im Backofen auf der mittleren Schiene bei 190 Grad in 55-60 Min. backen. Evtl. mit Alufolie abdecken. Kuchen 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollkommen auskühlen lassen.

4. Kuchen am besten 1-2 Tage stehenlassen, dann erst anschneiden. Mit Puderzucker besieben.

Tipp

Auf die Backoblaten sollten Sie keinesfalls verzichten, denn der Belag aus Kirschen und Mandel-Eimasse ist sehr saftig.



Birnenwähe

Obstkuchen im Winter

Eine Füllung aus Joghurt und Crème fraîche zwischen zwei Biskuitböden macht die Torte zu einem superleichten Essgenuss. Für den Belag können Sie an Früchten verwenden, auf welche sie Appetit haben: Mirabellen, Ananas, Weintrauben, Kirschen, Birnen, Mangos und, und, und...



Gemischte Joghurt-Obsttorte

Biskuitteig:
5 Eier, getrennt, 125 g Zucker
100 g Mehl, 100 g Mondamin
2 gestrichene TL Backpulver
Füllung:
600 g Magerjoghurt
150 g Crème fraîche
80 g Zucker, 4 cl Zitronensaft
1 Pck. Gelatine
Belag:
4 Tassen gemischte und gekochte Früchte
1 Pck. klarer Tortenguss
Rand:
3 EL Aprikosenmarmelade
50 g geröstete Mandelblättchen

1. Eigelbe mit 1/2 des Zuckers gut schaumig rühren. Eiweiße zu Schnee schlagen, restl. Zucker einrieseln lassen und so lange weiterrühren, bis der Eischnee ganz steif ist. Eischnee bergartig auf die Eigelbmasse geben und mit dem Rührlöffel unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver über die Eiermasse sieben und nochmals mit dem Rührlöffel unterziehen. Teig in die gefettete Springform (26 cm Ø) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 30-35 Min. backen. Tortenboden aus dem Backofen nehmen, 10 Min. in der Form auskühlen lassen, dann Tortenboden mit einem sehr dünnen Messer vorsichtig vom Rand der Springform lösen. Rand der Form entfernen, Kuchenboden auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Boden einmal durchschneiden.

2. Für die Füllung Joghurt mit Crème fraîche, Zitronensaft, Zucker und aufgelöster Gelatine verrühren. Sobald die Creme beginnt fest zu werden, auf den unteren Boden streichen. Dafür legt man den unteren Boden wieder in die Springform und gibt die Joghurtmasse darauf. Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank festwerden lassen. Oberen Boden auf die Torte legen, mit abgetropften, etwas zerkleinerten Früchten belegen und mit Tortenguss überziehen. Tortenrand mit erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Foto: Teubner Foodstudio, Schwartauer Werke

Pikante Kuchen

wenn Freunde zum Feiern kommen



Kartoffel-Gemüse-Kuchen

Kartoffelteig:
800 g Kartoffeln, 50 ml Olivenöl
125 ml Milch, 2 Eier, 300 g Mehl
1 TL Salz
Belag:
100 g Tomatenmark
3 EL Tomatenketchup, 3 Zucchini
3 mittelgroße Karotten
1 rote Paprika, 2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln, in Scheiben
125 g würziger geriebener Bergkäse, 6 Kirschtomaten
50 g Paprikasalami in Scheiben
1 TL Kräuter der Provence

1. Kartoffeln waschen und in der Schale garen. Schale abziehen und die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

2. Aus Kartoffelmasse, Olivenöl, Milch, Eiern, Mehl und Salz einen Teig kneten. Ein Backblech fetten. Teig in das Blech geben, gut andrücken. Tomatenmark und Ketchup verrühren und den Kartoffelteig damit bestreichen.

3. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini- und Karottenscheiben darin kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im heißen Öl Paprikastreifen anbraten.

4. Kartoffelteig mit Zucchini- und Karottenscheiben dachziegelartig belegen, salzen und pfeffern. Paprikastreifen auf den Gemüsescheiben verteilen. Zwiebeln verteilen. Kirschtomaten halbieren und aufsetzen. Geriebenen Käse und die getrockneten Kräuter aufstreuen. Kuchen im heißen Backofen auf der unteren Schiene bei 180 Grad ca. 45 Min. backen. Ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit die Salamischeiben auf dem Käse verteilen.

So wird's gemacht:



Teig in das gefettete Blech legen, mit den Händen andrücken.

Angler-Quiche

Zutaten für 12 Stück:
450 g TK-Blätterteig
2 Stangen Porree, 2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen, 1 EL Butter
1 EL Speiseöl
5 geräucherte Forellenfilets
200 g mittelalter Gouda, 2 Eier
200 g Sahne
150 g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Currypulver
italienische Kräuter
2 EL gehackte Petersilie

1. Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Porree putzen und waschen. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen. Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden.

2. Butter und Öl erhitzen. Porree und Zwiebeln darin kurz anbraten. Forellenfilets in Stücke schneiden. Käse reiben. Knoblauchzehen zerdrücken, mit Eiern, Sahne und Frischkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und italienischen Kräutern würzen.

3. Eine runde Quicheform mit kaltem Wasser ausspülen, mit Blätterteig auslegen, den Rand gut andrücken, mit Gemüse und 3/4 der Forellenstücke belegen. Mit Eiersahne übergießen. Quiche mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30-40 Min. goldbraun backen. Quiche mit restl. Forellenstücken dekorativ belegen und mit Petersilie bestreut servieren.





Erfurter Blumenkohltorte

Zutaten für 12 Stück:
450 g TK-Blätterteig
1 großer Blumenkohl, Salz
Saft von 1 Zitrone
1 Bd. Petersilie
150 g Emmentaler Käse
300 g Putenfiletschinken in dünnen Scheiben, 6 Eier
150 ml trockener Weißwein
150 g Sahne, weißer Pfeffer
geriebene Muskatnuss
3 EL Butter

1. Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser mit Zitronensaft bissfest garen. Abgießen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, gut trocken tupfen und fein hacken. Emmentaler reiben.

2. Eine runde feuerfeste Form (oder Springform) mit kaltem Wasser ausspülen, mit Blätterteigquadraten auslegen, einen Rand hochziehen und andrücken. Boden mit Petersilie bestreuen und dicht mit Blumenkohlröschen belegen, dabei jedes zweite Röschen vorher in eine Schinkenscheibe hüllen.

3. Eier, Weißwein, Sahne und Käseraspel verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse gleichmäßig über den Blumenkohl verteilen und mit Butterflöckchen belegen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 45-50 Min. goldbraun backen. Nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen und mit zu Röschen gedrehten Schinkenscheiben garniert servieren.

Oben: Eine kalorienarme, frühlingshaft-pikante Torte, die für viele Gäste ausreicht. Weil der Blätterteigboden schnell durchweicht, sollte sie am gleichen Tag gegessen werden.

Unten: Forellen und Käse als Belag der Quiche – eine Kombination, die das Nachbacken wert ist



Salamikranz

400 g Mehl
1/2 Pck. Trockenhefe
5 EL lauwarmes Wasser
100 ml Wasser, 1 EL Honig
1 TL Salz, 2 Eier, 120 g Butter
120 g Salami
1 TL getrockneter Oregano
1/2 TL Thymian, 1 Eigelb
1 EL Milch

1. Mehl und Trockenhefe gründlich mischen. Wasser, Honig, Salz, Eier und Butter dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Salami in 1/2 cm große Würfel schneiden und mit den Gewürzen unter den Teig kneten. Teig mit etwas Mehl bestreuen, mit einem Küchentuch abdecken und in der Wärme gehen lassen bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

2. Teig nochmals durchkneten. Teigmenge in zwei Hälften teilen. Jede Teighälfte zu einer Rolle formen und beide Rollen umeinander schlingen. Zum Kreis legen und die Enden zusammendrücken. Eigelbe und Milch verquirlen. Den Kranz damit bestreichen.

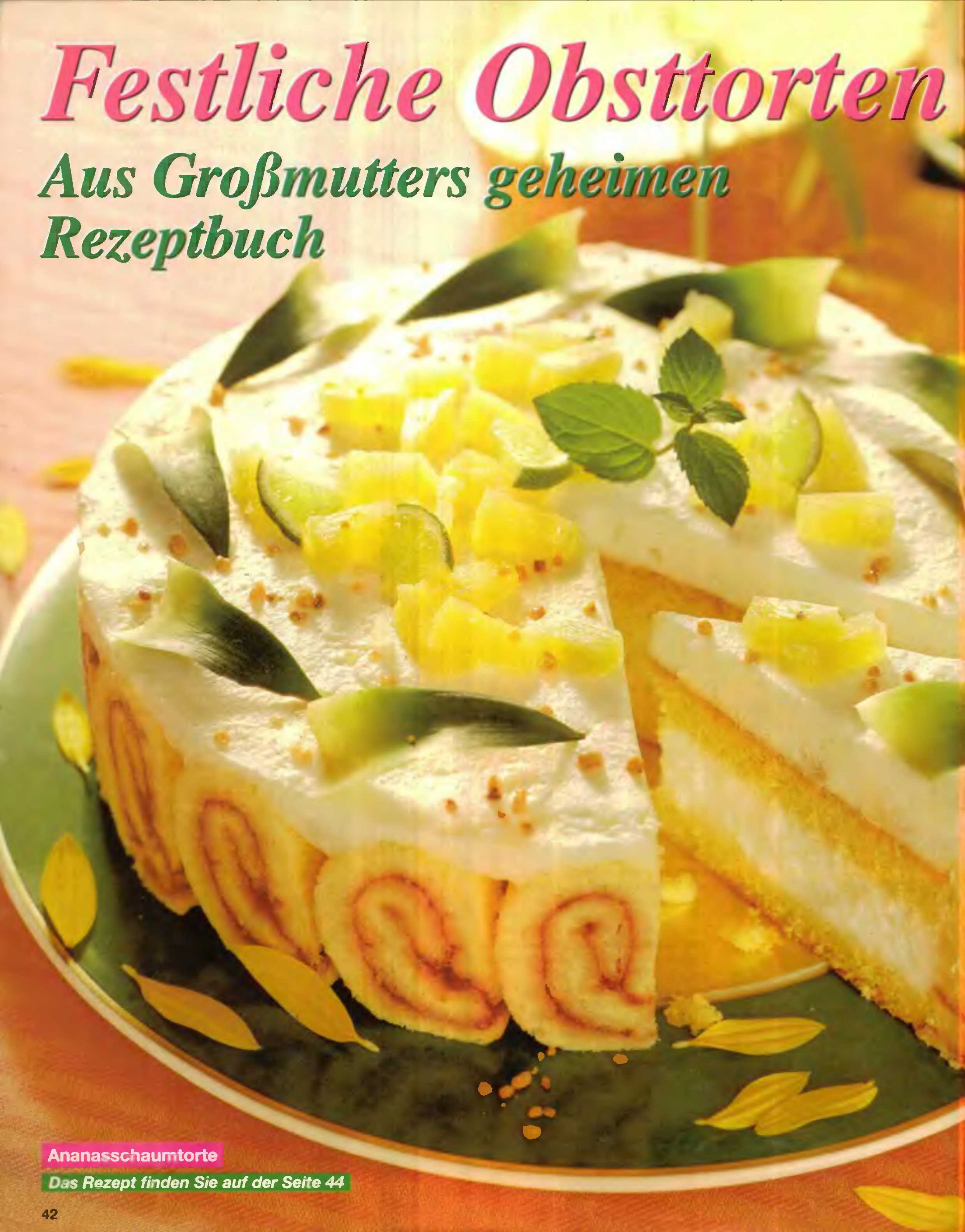
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kranz auflegen, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu passt eine würzige Kräuterbutter.



Fotos: Konzeptstudio Feierabend, The Food Professionals

Festliche Obsttorten

Aus Großmutters geheimen Rezeptbuch



Ananasschaumtorte

Das Rezept finden Sie auf der Seite 44





Quitten-Schoko-Torte

<u>Schoko-Mürbeteig:</u>
140 g Mehl, 100 g kalte Butter
60 g Puderzucker
25 g Kakaopulver
1 kl. Eigelb, 1 Msp. Salz
<u>Blindbacken:</u>
Backpapier
Hülsenfrüchte (z.B. Linsen)
<u>Frischkäsecreme:</u>
4 Blatt weiße Gelatine
2 Eigelbe
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Orange
100 g Zucker
1 Prise Salz, 125 ml Milch
250 ml Sahne
250 g Doppelrahmfrischkäse
<u>Außerdem:</u>
500 g Quittengelee
3 Blatt weiß Gelatine
125 ml Sahne, 1 TL Zucker
60 g grob gemahl. Haselnüsse
Zitronenmelisseblättchen

1. Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und mind. 30 Min. kühl ruhen lassen. Boden der Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig zu einem Kreis (27 cm Ø) ausrollen, in die Form legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, einen Teigrand (2 cm Höhe) formen und leicht glatt streichen. Backpapier einlegen, mit Linsen bedecken und Mürbeteigboden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Min. „blind backen". Boden in der Form auskühlen lassen, Backpapier und Linsen herausnehmen.

2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Orangenschale, Zucker, Salz und Milch verrühren. Auf einem warmen Wasserbad so lange mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Mischung eine cremige Konsistenz erhält. Vom Wasserbad nehmen und ausgedrückte Gelatine dann auflösen. Sahne steif schlagen. Den Frischkäse in einer Schüssel mit Eigelbcreme verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Creme in den vorgebackenen Boden füllen, Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Quittengelee leicht erwärmen, 3 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und im Gelee auflösen. Auf der Frischkäsecreme gleichmäßig verteilen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Herausnehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Mürbeteigrand mit einem Teil Sahne einstreichen und diesen dann mit den Haselnüssen einstreuen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und eine große Rosette auf die Tortenoberfläche spritzen. Mit Melisseblättchen garnieren.

Das Rezept von der Seite 42

Ananasschaumtorte

Zutaten für 16 Stück:

Biskuitrolle:
3 Eier, getrennt
80 g Zucker
2 EL Kirschwasser
50 g Speisestärke
5 EL Himbeerkonfitüre

Biskuitboden:
3 Eier, getrennt
3 EL Wasser
140 g Zucker, 120 g Mehl
125 ml weißer Rum

Creme:
1 Dose Ananas in Scheiben (wahlweise 1 frische Ananas)
3 Eigelbe, 80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Abtropfsaft der Ananas
6 Blatt Gelatine
500 ml Sahne
einige Blätter Zitronenmelisse oder schöne Blätter vom Ananasschopf
1 EL Krokant

1. Eigelb mit Zucker und Kirschwasser schaumig aufschlagen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und mit Speisestärke unter die Eigelbmasse ziehen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Biskuitteig dünn aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10 Min. backen. Biskuitplatte noch heiss in einen Bogen Backpapier stürzen, Obenliegendes Backpapier abziehen und die Platte von der langen Seite her aufrollen. Die etwas abgekühlte Rolle aufrollen, mit Himbeerkonfitüre bestreichen und wieder zusammenrollen.

2. Für die Biskuitböden Eigelbe mit Wasser und Zucker aufschlagen. Mehl auf die Eimasse sieben. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, auf das Mehl geben und alles vorsichtig mischen. Eine Springform (24 cm Ø) am Boden fetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Min. backen. Biskuit aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Einmal quer durchschneiden.

3. Jeden Boden mit Rum beträufeln. Unteren Boden auf eine Platte legen. Mit einem Tortenring umstellen, der am Rand einen Zwischenraum von ca. 3/4 cm lässt. Biskuitrolle in ca. 3/4 cm dicke Stücke schneiden und aufrecht ringsum an den inneren Rand stellen.

4. Für die Creme Ananasscheiben abtropfen lassen. 4 Scheiben in kleine Stückchen schneiden. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Ananassaft dazugießen und alles im Wasserbad unter ständigem Schlagen erhitzen. Gelatine nach Vorschrift einweichen, ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Creme erkalten lassen. 500 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt steif zu werden, Ananaswürfel und Sahne unterziehen. 1/2 Creme auf den unteren Tortenboden streichen, den zweiten Boden auflegen. Restl. Creme einfüllen und glatt streichen. Torte ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Ist die Creme steif, entfernt man den Tortenring. Restl. Ananas aufschneiden und Torte mit grünen Blättchen, Ananasstücken und Krokant dekorieren.

So wird's gemacht:



1. Biskuitrolle in Scheiben schneiden, diese aufrecht ringsum an die Innenseite des Tortenringes stellen.



2. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden füllen, zweiten Boden auflegen, restl. Creme aufstreichen.



Obsttorte
mit Orangencreme

Festliche Obsttorten



Sanddorn-Torte

Birnen auf Biskuit ergeben nicht nur einen saftigen Unterboden, sondern auch einen feinen Fruchtgeschmack, der sich mit dem Belag aus Mascarpone, Joghurt und Sanddornkonfitüre harmonisch ergänzt. Kleiner Tipp: Die Waffelröllchen sind zwar optisch ein Blickfang, können aber weggelassen werden

Obsttorte mit Orangencreme

1 heller Biskuitboden (ca. 2 cm Höhe und 26 cm Ø)
150 g TK-Brombeeren
150 g TK-Himbeeren
5 Scheiben Ananas (Dose)
1 Kiwi
400 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
150 g Sahnequark
3 EL Orangen-Konfitüre
4 Blatt weiße Gelatine
1 Pck. weißer Tortenguss
2 EL Zucker
50 g gehackte Pistazien

Tipp

Im kommenden Sommer, wenn der Belag mit frischem Beerenobst zubereitet werden kann, schmeckt die Torte noch aromatischer!

1. Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit 1 Tortenring (26 cm Ø) umschließen. Brombeeren und Himbeeren auftauen lassen. Ananasscheiben vierteln. Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Quark mit Konfitüre in einer Schüssel verrühren. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und nach Vorschrift auflösen. Rasch unter die Quarkmasse rühren. 3/4 geschlagene Sahne (300 g) unterheben. Creme auf dem Boden verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Früchte auf der Creme nach Belieben anordnen. Tortenguss mit Zucker und Ananassaft (Dose) oder Wasser nach Vorschrift herstellen. Leicht abgekühlt auf den Früchten verteilen. Für ca. 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen. Tortenring entfernen. Rand der Torte mit restl. Sahne einstreichen und mit Pistazien bestreuen.

Sanddorn-Torte

Zutaten für 12-14 Stück:
1 heller Biskuitboden (24 cm Ø, ca. 2 cm Höhe)
825 g Birnen (Dose)
150 ml Birnensaft
30 g Sanddorn-Konfitüre (Reformhaus)
30 g Zucker, 3 Blatt Gelatine
Creme:
250 g Mascarpone
300 g Naturjoghurt
100 g leicht erwärmte Sanddorn-Konfitüre, 50 g Zucker
Mark von 1/4 Vanilleschote
9 Blatt Gelatine, 300 ml Sahne
Außerdem:
1 P. Mini-Waffelröllchen „Schokolade“

1. Für die Torte den Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring (24 cm Ø) umstellen. Birnen auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Birnenhälften längs in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Auf Biskuitboden verteilen.

2. Birnensaft mit Sanddorn-Konfitüre und Zucker in eine Kasserolle geben. Erhitzen, bis die Konfitüre geschmolzen ist. Vom Herd nehmen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sobald die Masse leicht zu gelieren beginnt, gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Für die Creme Mascarpone mit Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Leicht erwärmte Konfitüre, Zucker und Vanillemark unterrühren. Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in eine kleine Kasserolle geben und bei geringer Hitze schmelzen. Rasch unter die Creme rühren. Kurz vor dem Gelieren die steif geschlagene Sahne unterheben. Creme gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Oberfläche glatt streichen. Kurz bevor die Masse fest geworden ist, Röllchen auf der Oberfläche verteilen und im Kühlschrank in 3-4 weitere Std. fest werden lassen. Dann den Tortenring entfernen.

Info

Im Herbst leuchten die orangefarbenen ca. 1 cm großen Beeren an den Sträuchern in den Gärten. Die Beeren enthalten Fruchtsäure, Eiweiß und sogar Fett, zudem wichtige Mineralstoffe und Vitamin C. Roh schmecken sie säuerlich, aber sie ergeben eine gute Konfitüre und einen gesunden Saft.



Marshmallow-Torte

1 heller Biskuitboden (26 cm Ø u. ca. 2 cm Höhe)
Belag:
500 g Aprikosen (Dose)
500 g Schokoladenpudding (Fertigprodukt)
200 g Marshmallows
Guss:
1 Pck. heller Tortenguss
100 ml Sahne, 1 EL Zucker
grüne Lebensmittelfarbe

1. Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Tortenring umschließen. Aprikosen auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Saft für den Guss auffangen. Marshmallows an den Rand stellen (dabei einige für die Garnitur zurückbehalten). Pudding auf den Boden streichen. Gut abgetropfte Aprikosen auf dem Pudding mit der Wölbung nach oben verteilen. Tortenguss nach Vorschrift mit Aprikosensaft zubereiten, leicht abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Aprikosen verteilen. Fest werden lassen.

2. Tortenring entfernen. Sahne mit Zucker steif schlagen und hellgrün einfärben. In einen Spritzbeutel füllen und eine große Rosette auf die Oberfläche spritzen. Restl. Marshmallows klein schneiden und auf die Oberfläche streuen. Nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Mandarinen-Baiser-Torte

Rührteig:
125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei, 2 Eigelbe
50 g gesiebte Speisestärke
150 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Zimt
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
175 g Mandarinen (Dose)
Baisermasse:
2 Eiweiße
1 TL Zitronensaft
50 g Zucker
25 g Orangenblütenhonig
Außerdem:
Butter für die Form
1-2 EL passierte Orangenkonfitüre zum Bestreichen
30 g geröstete Mandelblättchen
Zitronenmelisseblättchen

1. Für den Teig Butter, Zucker, Ei, Eigelbe, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Gewürze mit der Küchenmaschine zu glattem Teig verarbeiten. In die gefettete Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. Mandarinen auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. (10 Mandarinenfilets beiseite legen). Restl. Mandarinen auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 190 Grad 35-40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

2. Für die Baisermasse Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Zuerst Zucker einrieseln lassen, dann den Honig dazugeben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ein Gitter auf die Kuchenoberfläche spritzen. Tortenrand dekorativ mit Tupfen verzieren. Bei starker Oberhitze oder unter dem Grill im vorgeheizten Backofen hellbraun werden lassen. Rand des Kuchens mit Orangenkonfitüre bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Oberfläche mit beiseite gestellten Mandarinen und Minzeblättchen garnieren.



che Obsttorten

Hagebutten-Sahnetorte

Zutaten für 12-14 Stück:
Brandteig:
250 ml Wasser, 125 g Butter
1 Msp. Salz, 1 Msp. Zucker
200 g Mehl, 5-6 Eier
Füllung:
150 g Hagebuttenmark (Reformhaus)
100 g Zucker
250 ml lieblicher Weißwein
2 EL Zitronensaft
7 Blatt Gelatine, 250 ml Sahne
Außerdem:
100 ml Sahne, 1 TL Zucker
50 g Hagebuttenmark
30 g geschabte Zartbitter-Schokolade

1. Für den Brandteig Wasser, Butter, Salz und Zucker in eine Kasserolle geben. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Gesiebtes Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei immer kräftig weiterrühren. So lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst (abbrennt) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht. Masse in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen, 1 Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat. Restl. Eier nacheinander dazugeben, dabei darauf achten, dass jedes einzelne Ei gut untergerührt ist, bevor das nächste dazugegeben wird.

2. Backbleche mit Backpapier auslegen und mit einem Bleistift 3 Kreise (je 24 cm Ø) aufzeichnen. Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Kreise aufspritzen. Von der Mitte aus beginnen und spiralförmig im Abstand von 1 cm, da der Teig stark aufgeht, nach außen spritzen, bis der aufgezeichnete Kreis ausgefüllt ist. Böden im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad in ca. 20 Min. hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, vom Papier lösen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Hagebuttenmark, Zucker, Weißwein und Zitronensaft in eine Kasserolle geben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine dazugeben. Unter Rühren in der heißen Masse auflösen. Kurz vor dem Gelieren die steif geschlagene Sahne unterheben. Ersten Boden auf eine Tortenplatte geben, mit einem Tortenring (24 cm Ø) umstellen. 1/2 Creme darauf verteilen, den zweiten Boden darauflegen, restl. Creme darauf verteilen und dritten Boden auflegen. Im Kühlschrank in 2-3 Std. fest werden lassen. Tortenring entfernen.

4. Sahne mit Zucker steif schlagen und Rand der Torte damit einstreichen. Mit geschabter Schokolade einstreuen. Hagebuttemark in eine Papierspritztüte füllen und die Tortenoberfläche damit garnieren. Mit geschabter Schokolade bestreuen.

Info

Als Hagebutte bezeichnet man die Früchte verschiedener wildwachsender Rosenarten. Sie enthalten enorm viel Vitamin C (auf 100 g umgerechnet 20 x mehr als Zitronen). Hagebutten werden zuerst zu Fruchtmark verarbeitet, danach zu Konfitüre oder auch Chutney. Möchte man selbst Fruchtmark zubereiten, dann Früchte aufschneiden und die Kerne nebst „Härchen" entfernen.



Hagebutten-Sahnetorte

Fotos: Teubner Foodfoto, Konzeptstudio Feierabend

Das alles finden Sie in

BACKEN

nach Großmutters Art


Mandeltörtchen


Schokoladentorte


Marshmallow-Torte


Schwarzbrottorte


Quark-Milchreiskuchen


Biskuitroulade


Salamikranz


Mohnkuchen


Mandarinentorte


Zwiebelstrudel


Obsttorte


Mohnstreuselkuchen


Ananasschaumtorte


Pflaumengugelhupf


Faschings Muffins

...und vieles mehr!